Use and Care Guide



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

In the U.S.A. for assistance or service, call the Consumer Assistance center:

1-800-422-1230

In Canada for assistance or service, **see page 55.**

TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

KITCHENAID®
Gas Freestanding and Slide-In Ranges

Models: KGRT500 KGST300
YKGRT500 YKGST300

9753312A

www.kitchenaid.com



A Note to You

Thank you for buying a KITCHENAID® appliance!

KITCHENAID® designs the best tools for the most important room in your house. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram on pages 5-6 for location of plate).

Please also record the purchase information.

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Purchase/ Installation Date ______________________

Builder/Dealer Name ______________________

Address ______________________

Phone ______________________

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**



Range Safety

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

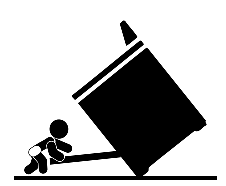
All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER	**You will be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The anti-tip bracket

The range will not tip during normal use. However, tipping can occur if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket properly secured.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

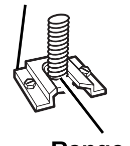
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING –** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.* Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features

Feature locations
(Slide-in models)

Vent guard piece

Surface burners (the style of your grates may vary) (pp. 9, 10)

Surface burner controls (pp. 10, 11)

Anti-tip bracket (p. 3)

Model and serial number plate (p. 2)

Removable storage drawer (containing broiler pan and grid) (p. 8)

Oven vent (p. 7)

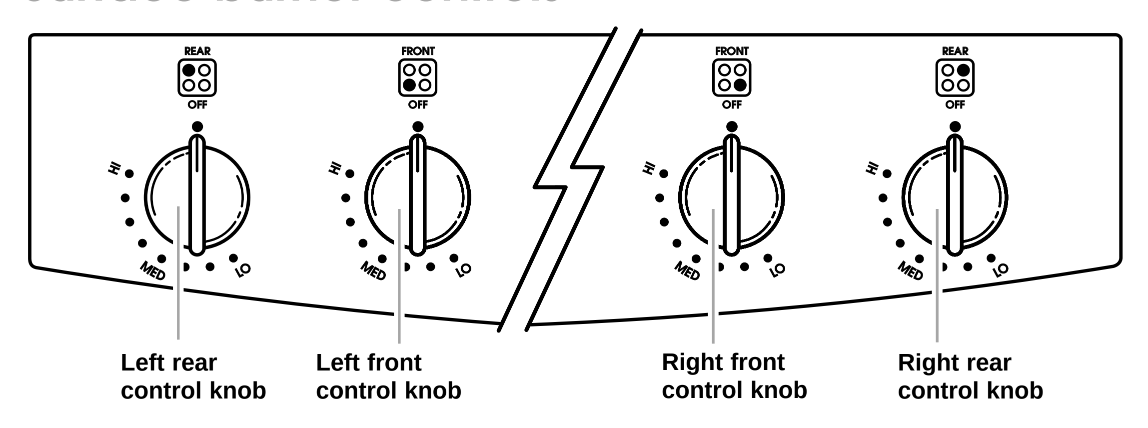
Electronic oven control (p. 17)

Automatic oven light switch (p. 44)

Broil burner (not shown)

Bake burner (not shown)

Surface burner controls





Feature locations
(Freestanding models)

Surface light (some freestanding models) (p. 16)

Surface burner (the style of your grates may vary) (pp. 9, 10)

Surface burner controls (pp. 10,11)

Anti-tip bracket (p. 3)

Model and serial number plate (p. 2)

Removable storage drawer (containing broiler pan and grid) (p. 8)

Oven vent (p. 7)

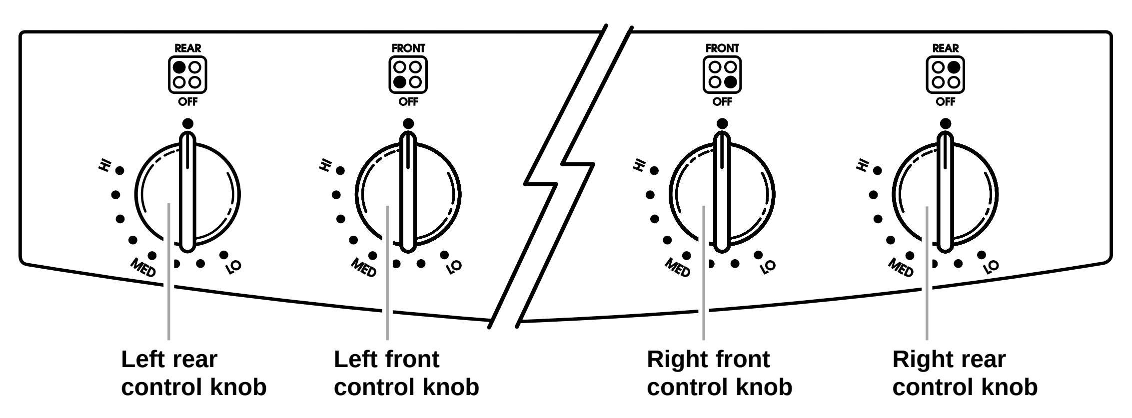
Electronic oven control (p. 17)

Automatic oven light switch (p. 44)

Broil burner (not shown)

Bake burner (not shown)

Surface burner controls

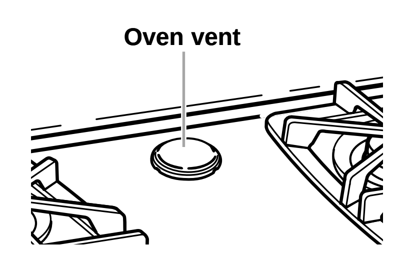




The oven vent

Hot air and moisture escape from the oven through a vent in the center rear of the cooktop. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

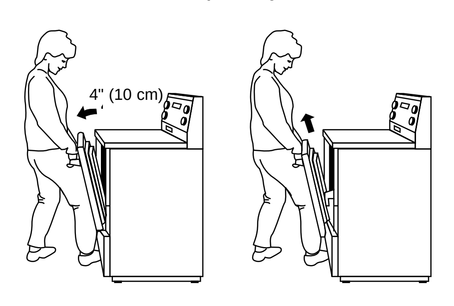
NOTE: Never store plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent, or any of the surface burners.



The oven door

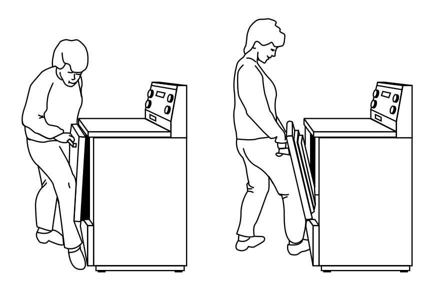
Removing the oven door:

1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4" [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



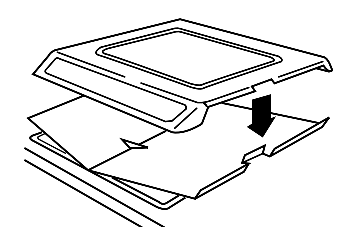
Replacing the oven door:

1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door front. Lift the door slightly while applying pressure to push, until the hinges have gone in fully.



Positioning the pan over the bake burner

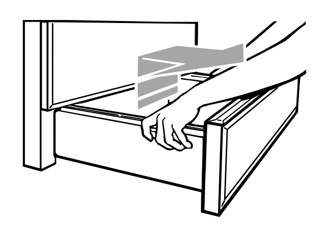
To position the pan over the bake shield, the two guides on the pan should be placed over the notches on the shield. The position is important to maintain an even heat in the oven.



The storage drawer

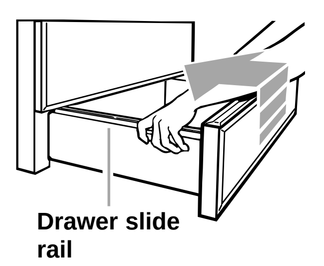
You can remove the storage drawer to make it easier to clean under the range. **Use care when handling the drawer.**

Removing the storage drawer:



1. **Empty** drawer of any pots and pans before removing drawer. **Use** recessed area on top edge of drawer to pull drawer straight out to the first stop. **Lift** front and **pull out** to the second stop.
2. **Lift** back slightly and **slide** drawer all the way out.

Replacing the storage drawer:



1. **Fit** ends of drawer slide rails into the drawer guides on both sides of opening.
2. **Lift** drawer front and **press in** until metal stops on drawer slide rails clear white stops on drawer guides. **Lift** drawer front again to clear second stop and **slide** drawer closed.

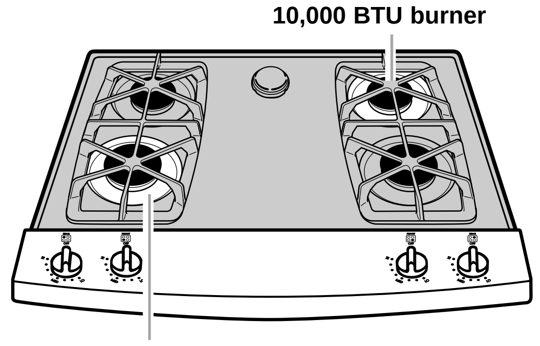
Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface burners

Your cooktop has sealed gas burners with an auto-reignition system. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cookware and provide infinite heat control. The auto-reignition system senses when a burner flame has gone out and will automatically reignite that burner.

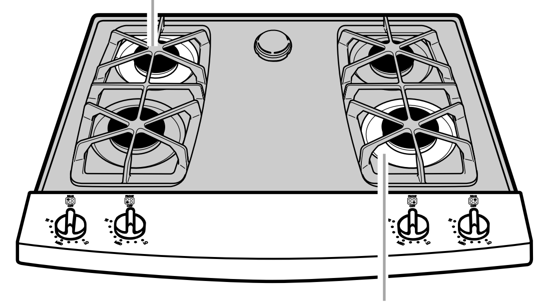
IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. gas, an L.P. Gas Conversion Kit is included with your new range. See the appropriate section of the Installation Instructions for details on making this conversion.

When to use the right rear and left front burners:



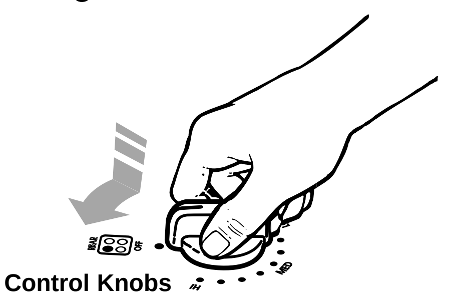
Use these burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying, or cooking with large cookware.

When to use the left rear and right front burners:



Use these burners for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.

Using the surface burners



Control Knobs

1. **Grasp** the control knob.
2. **Push down** and **turn** to HI. The electric spark ignitor will ignite the gas flowing into the burner. When you hear a clicking sound, you know that the ignitors are working. Gas is flowing as long as knob is not set at OFF.
3. **When the burner is lit, turn** the control knob to the desired flame setting. (See the guide under “Burner heat settings” later in this section.) You can turn the knobs to any of the marked settings. The ignitor will turn off and the clicking will stop when the burner ignites.

NOTES:

- **The ignitors** may click a number of times before burner lights. This is normal.
- **All four burner ignitors** will spark regardless of which burner you are using.
- **Visually check** that burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the ignitor click, **TURN THE BURNER OFF.** Check that the service cord is placed firmly in the wall receptacle. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on valve shaft. **If the spark ignitor still fails to operate, call your nearest designated servicing outlet.**

Proper grounding and polarity is necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the ignitor will become grounded and click every once in awhile, even after the burner has ignited.

A qualified electrician should check the wall receptacle to see if it is wired with correct polarity.



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Burner heat settings

Use correct burner heat settings (later in this section). If the heat setting is too high, it can:

- **Char** bacon and cause curling.
- **Make** eggs tough and crisp at the edges.
- **Toughen** liver, fish, and seafood.
- **Scorch** delicate sauces and custards.
- **Cause** a boilover.

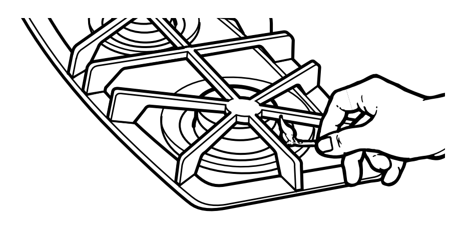
Until you get used to the settings, use the following as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
Between MED and HI	• To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED	• To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat. • To make pudding, sauce, or gravy.
Between MED and LO	• To stew or steam food.
LO	• To simmer food. • To keep food warm. • To melt chocolate or butter.

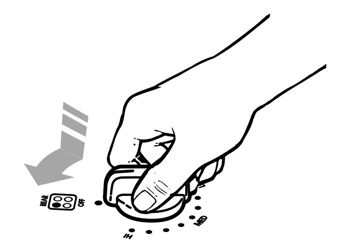


In case of a prolonged power failure

Surface burners can be manually lighted.



1. **Hold** a lit match near a burner and **turn** the control knob to the HI position.



2. **After the burner lights, turn** the control knob to the desired setting.

NOTE: Do not leave the cooktop unattended when cooking during a power failure. The auto-reignition feature of your cooktop will not operate during a power failure.

Cookware tips

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- Refer to your canner manual for specific instructions.

For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.

Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	• Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	• Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	• Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	• Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	• See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	• Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.



Caring for your cooktop

Your cooktop is designed for easy care. You can do most cleaning with items found around the home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and operating like new.

NOTES:

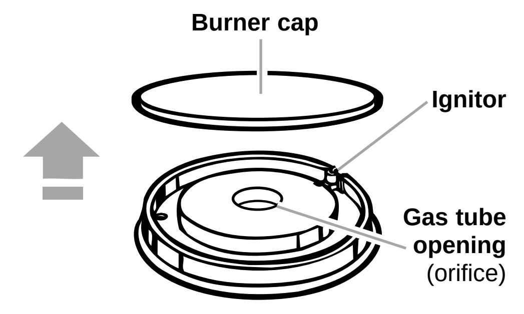
- **Before cleaning** make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- **Do not obstruct** the flow of combustion and ventilation air.
- **If knobs are removed** while cleaning, be careful not to spill liquids through holes in the control area.
- **Be careful** not to allow moisture to collect in control area. Moisture could cause ignitor switches to fail.

Surface burners

- **The burner caps** should be routinely removed and cleaned. Always clean burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- **For proper flow** of gas and ignition of the burner, DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS, OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS TUBE OPENING.
- **Occasionally check** the burner flames for proper size and shape as shown later in this section. A good flame is blue in color. If flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off, you may need to clean the burners.

NOTE: To check oven burner flames for proper size and shape, see the Installation Instructions also included with the range.

To clean burners and burner caps:



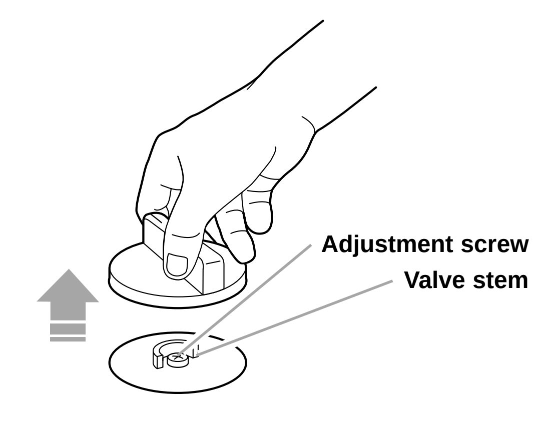
1. **Lift** the burner cap straight up from the burner base.
2. **Clean** burner cap with warm, soapy water and a sponge. For stubborn stains, clean with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and powdered cleanser. Wipe dry. Do not clean burner cap in dishwasher.
3. **If the gas tube opening** or the orifice, located inside the opening, has become soiled or clogged, **use** a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. **If ports are clogged, clean** with a straight pin. **Do not enlarge or distort port. Do not leave anything stuck in the ports.**
5. **After cleaning** the gas tube opening and ports, **replace** the burner cap. **To replace burner cap, make sure** cap is properly aligned and leveled.
6. **Check** the burner after cleaning for proper lighting.

Adjusting the height of top burner flames

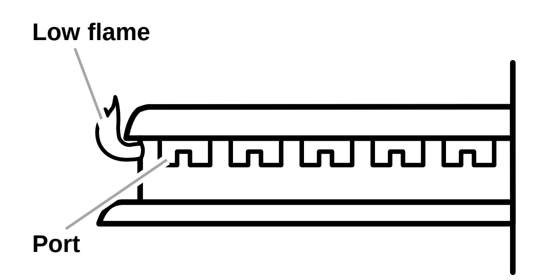
The LO burner flame should be a steady blue flame approximately ¼ inch (6 mm) high. It can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

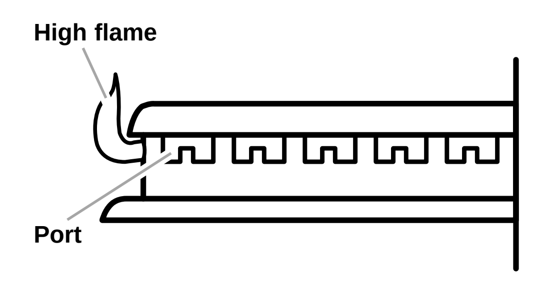
To adjust the flame height follow the instructions below:

1. **Turn** control knob to “LO.”
2. **Remove** the control knob. (If there is not an adjustment screw underneath the knob the flame height is not adjustable.)
3. **Hold** the valve stem with a pair of pliers. The screw is located in the center of the valve stem. Use a small flat head screw-driver to turn the screw until the flame is the proper size.
4. **Replace** the control knob.



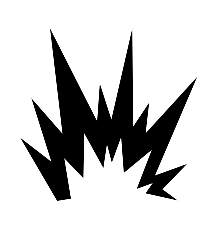
5. **Test** the flame by turning the control from “LO” to “HI,” checking the flame at each setting.







Cleaning your cooktop



WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs.** • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Tempered glass surface	Sponge and warm, soapy water **OR** Paper towel and spray glass cleaner	• Remove grates. • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • **Do not use steel wool, abrasives, or harsh cleansers. They may damage the finish.** • If you use soap or detergent solutions, rinse thoroughly to prevent filmy residue. **NOTE:** When cleaning cooktop with knobs removed, do not allow water to run down inside unit. • Replace grates.
Surface burner grates and caps*	Warm, soapy water and a mildly abrasive plastic scrubbing pad and/or powdered cleanser	• Clean as soon as they become dirty and when they are cool enough to handle. • Wash with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and warm, soapy water. • For stubborn stains, clean with a scrubbing pad and/or a powdered cleanser and water. Repeat these cleaning steps as needed. • Do not put in oven during self-cleaning cycle. • Do not clean in dishwasher.
Surface burners		See “Caring for your cooktop” earlier in this section for cleaning instructions.

* When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish.

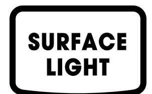
Using and replacing the surface light

(Some freestanding models)

The surface light is in the backguard. It is controlled by the SURFACE LIGHT pad on the control panel. (See "Using the electronic oven control" section for location information.)

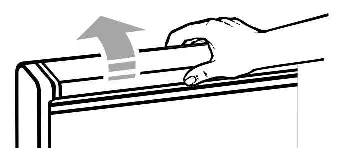
To turn the surface light on or off:

PRESS

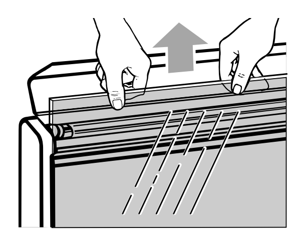


Replacing the surface light:

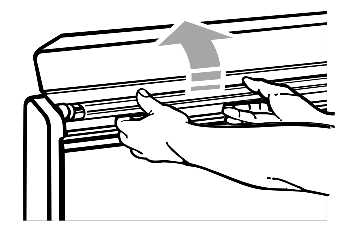
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



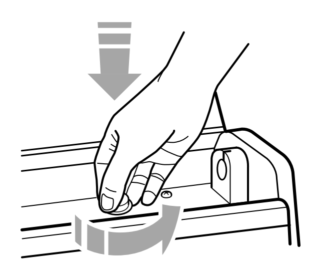
2. **Flip up** the top of the backguard.



3. **Pull up** glass on front of backguard.



4. **Grasp** the fluorescent light tube at both ends. **Turn** the tube approximately 90° in either direction until both ends come out of the receptacles. **Replace** with a 20-watt cool-white fluorescent light tube.

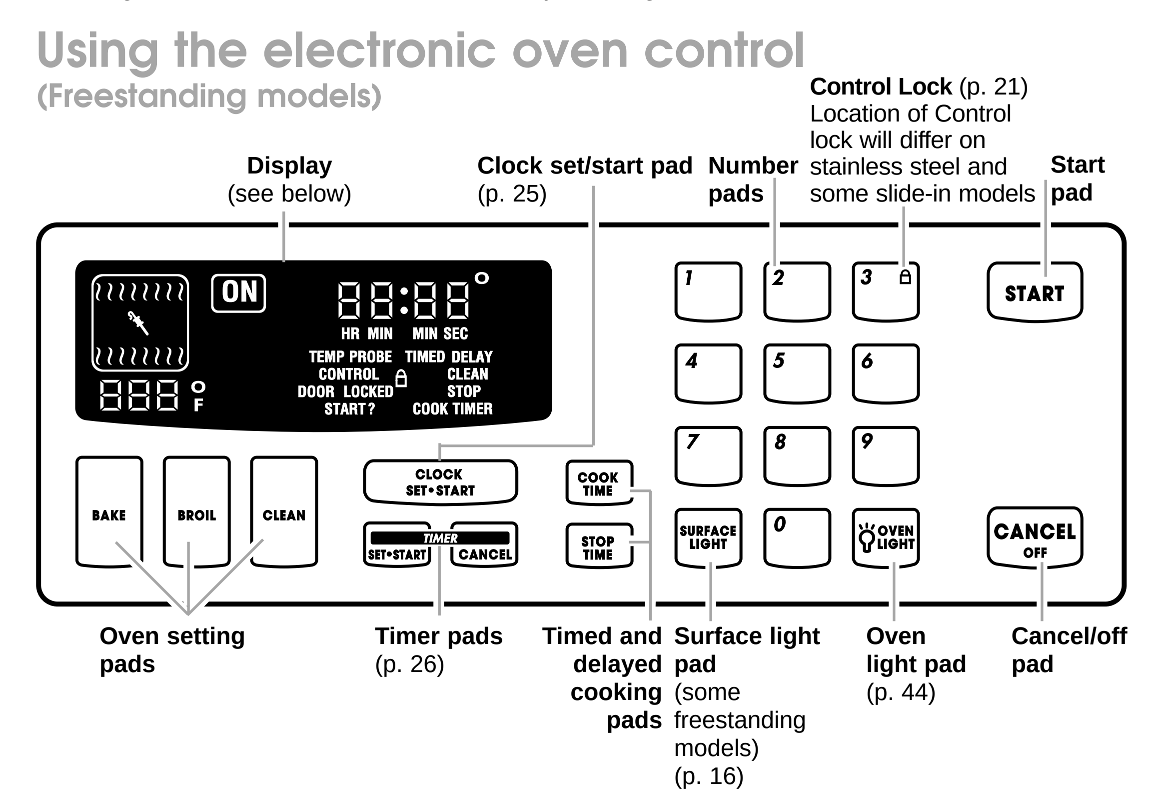


5. **If the surface light still does not work,** you may need to replace the starter. The starter is a knob-shaped part located on the right side of the backguard, under the light tube. **To remove and replace the starter, first remove light tube. Push** starter in and **turn** approximately 90° counterclockwise. **Pull** starter out of recessed area. You can find replacement starters at stores that sell fluorescent light tubes.
6. **Replace** glass and **close** the top panel.
7. **Plug in** range or **reconnect** power.

Using and Caring for Your Oven

This section tells you, step by step, how to operate all oven functions controlled by the electronic control. Carefully follow these instructions, along with the cooking tips and cleaning information, for successful use of your range.

Using the electronic oven control
(Freestanding models)



Display/clock

- **When you first plug in the range,** a tone will sound, the display will be fully lit for a few seconds, and the display will show the last time set and “PF” (power failure). If, after you set the clock (see “Setting the clock” later in this section), the display again shows “PF,” your electricity was off for a while. Reset the clock.
- **The time display will show “Err”** and 3 short tones will sound if a time or temperature is incorrectly entered.

NOTE: You have to hold down the pad a short time to get it to work, and you have to allow a short time between each pad entry. If you press a command pad several times, the pad can stop working. If you wait a few seconds, you can use the pad again.

Fahrenheit/Celsius

To set your oven to cook in Celsius instead of Fahrenheit:

1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

CANCEL OFF

3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS

1

2

3

4. Press BROIL.

PRESS

BROIL

5. Start oven.

NOTES:

- **Press BAKE** to confirm that you are using Celsius.
- **Only the temperature** and a flashing degree symbol will appear in the temperature display area when you set your oven to cook in Celsius.

PRESS

START

Repeat the steps above to change from Celsius to Fahrenheit.

If you need to convert temperatures from Celsius to Fahrenheit or vice versa, you can refer to this chart:

Temperature replacement values

38°C=100°F	163°C=325°F
60°C=140°F	177°C=350°F
66°C=150°F	191°C=375°F
77°C=170°F	204°C=400°F
93°C=200°F	218°C=425°F
121°C=250°F	232°C=450°F
135°C=275°F	246°C=475°F
149°C=300°F	260°C=500°F

Disable/enable audible signals

Audible signals tell you if a function is entered correctly or not. They also tell you when a cycle is completed. To turn off key entry tone, end-of-cycle tone, and reminder tones, follow these steps:

1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

CANCEL
OFF

continued on next page

3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS

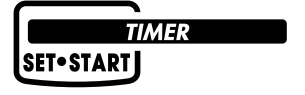
1

2

3

4. Press TIMER SET/START.

PRESS



5. Start oven.

“Snd” and “Off” will appear on the display.

PRESS

START

Repeat Steps 1-5 to turn the signals back on.

“Snd” and “On” will appear on the display.

Using the control lock

The control lock prevents unwanted use of the oven by disabling the control panel command pads.

NOTES:

- **Control lock** is only available when oven is not active or set.
- **Control lock** will not disable the Timer.
- **Set control lock** when cleaning the control panel to prevent oven from accidentally turning on.

To lock or deactivate the control panel:

1. Open the door.

---

2. Press and hold CONTROL LOCK for 5 seconds.
A single tone will sound and “START?” will appear on the display.

PRESS

YOU SEE

START?

---

3. Press START.

PRESS

START

YOU SEE

CONTROL LOCK

To unlock the control panel:

1. Open the door.

---

2. Press and hold CONTROL LOCK for 5 seconds.
A single tone will sound and “CONTROL LOCK ” will disappear from the display.

PRESS

Using the Sabbath mode

What your oven will do while in the Sabbath mode:

- **The time display** will show "SAb" to tell you that the oven is in the Sabbath mode.
- **The ON Indicator Light** will light up when the burner turns on and ON will go off when the burner turns off.
- **To prevent accidental key presses,** the key pads will only work after you press them for 1 second.
- **No tones** will sound.

To enable the Sabbath mode:

1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

CANCEL OFF

3. Press the Number Pads 7, 8, and 9, in that order.

PRESS

7

8

9

4. Press Number Pad 6.

PRESS

6

5. Press START.
"SAb" and "On" will appear on the display.

PRESS

START

To disable the Sabbath mode:

Repeat the steps above to disable the Sabbath mode. "SAb" and "Off" will appear on the display.

Setting your range for the Sabbath

If you want to set your range to meet “no work” requirements for the Sabbath, first turn on the Sabbath mode (see “To enable the Sabbath mode” earlier in this section). Then follow these steps:

1. **Turn the oven light and/or surface light (if available) on or off.**

   NOTE: See “Using and replacing the surface light” in the “Using and Caring for Your Cooktop” section and “Using and replacing the oven light(s)” in the “Using and Caring for Your Oven” section for more information.

   These lights will stay turned on or off (whichever you set) while in the Sabbath mode. Opening the door will not turn on the oven light if it is programmed to be off.

2. **Open the door.**

3. **Press BAKE.**

   PRESS

   BAKE

4. **Press Number Pads to set the temperature you want.**
   Example for 325°F (163°C):

   PRESS

   3

   2

   5

5. **Start oven.**

   PRESS

   START

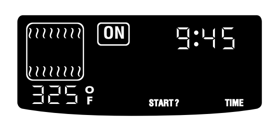
continued on next page

6. Press and hold Number Pad 6 for 5 seconds.
"START?" appears on the display.

PRESS



YOU SEE

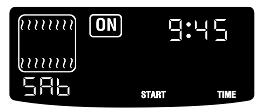


7. Press START.
"SAb" appears on the display.

PRESS



YOU SEE

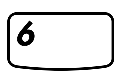


To end the Sabbath mode and turn off the oven:

1. Open the door.

2. Press and hold Number Pad 6 for 5 seconds.

PRESS



Starting an operation

After programming a function, you must



press START to start the function. If you do not press START within 5 seconds of programming, "START?" will show on the display as a reminder.

Canceling an operation

CANCEL/OFF will cancel any function, except for the CLOCK SET/START and Timer functions. When you press CANCEL/OFF, the large display will show the time of day or, if Timer is also being used, the time remaining.

In case of a power failure

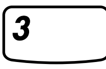
Your oven will not work during a power failure. Do not try to relight the oven. Wait for the power to come back on before using the oven again.

Setting the clock

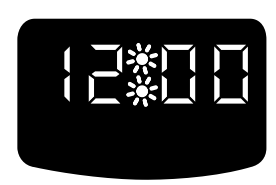
NOTE: If an oven function is active or programmed, you cannot change the clock.

1. Press CLOCK SET/START.

PRESS



YOU SEE



2. Set time.

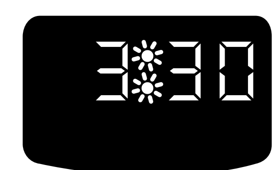
PRESS





0

YOU SEE



3. Start clock.

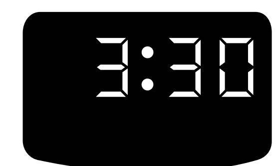
If time has not been entered correctly, 3 short tones will sound and “Err” will be displayed. The display will show the closest valid time. Repeat Steps 2 and 3 to re-enter the time of day.

NOTE: You can clear the time of day from the display by opening the door then pressing and holding CLOCK SET/START for 5 seconds. Repeat to see time of day on display again.

PRESS



YOU SEE



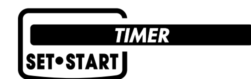
continued on next page

Using the timer

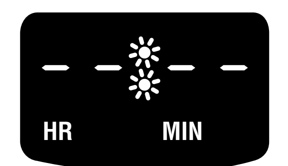
The Timer does not start or stop the oven. It works like a regular kitchen timer. It can be set in hours and minutes up to 99 hours, 59 minutes or in minutes and seconds up to 99 minutes, 59 seconds.

1. Press TIMER SET/START.
- **Once** to set hours and minutes
- **Twice** to set minutes and seconds

PRESS



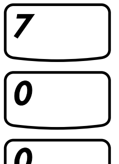
YOU SEE



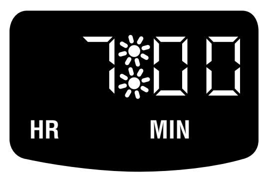
(example shows hours and minutes timer setting 1)

2. Set time.

PRESS



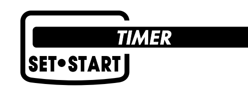
YOU SEE



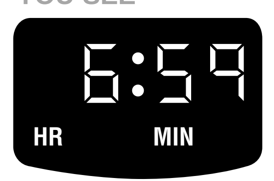
(example shows a 7-hour timer setting)

3. Start Timer.
The Timer will begin counting down immediately after you press TIMER SET/START or START.

PRESS



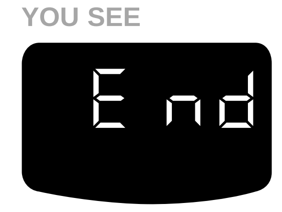
YOU SEE





4. When time is up, turn off Timer.
When time is up, you will hear four tones (unless the audible signals have been disabled). Press TIMER CANCEL to clear the display.

YOU SEE



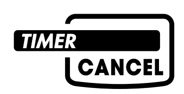
To change the timer during its operation:

1. **Press** TIMER SET/START.
2. **Enter** new desired time.
3. **Press** TIMER SET/START.

To cancel the timer during its operation:

You can cancel the Timer any time during its operation. Press TIMER CANCEL.

PRESS



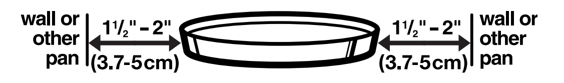
Cooking tips

Baking tips

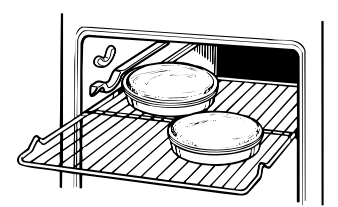
The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

For best air circulation:

- **Place** the pans so that one is not directly over the other.



- **For best results,** allow 1½ to 2 inches (3.7-5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls.
- **When baking with one pan,** place pan in the center of the oven rack.

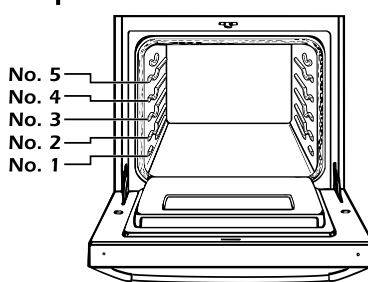


- **When baking with two pans,** place pans in opposite corners of the oven rack.

NOTES:

- **"Oven peeking"** may cause heat loss, longer cooking times, and unsatisfactory baking or roasting results. Rely on your timer.
- **Do not allow pans** to touch the heat sensor on the left wall near the back. Poor baking may result.
- **Do not use** aluminum foil when baking. Aluminum foil may block airflow.

Rack positions



Your oven has two straight racks and five rack positions. Rack position 5 is the highest position, or farthest from the bottom of the oven. Rack position 1 is the lowest position, or closest to the bottom of the oven.

For proper cooking, follow these guidelines:

- **When using one rack,** place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- **When using two racks,** place one rack in position 1 and the other rack in position 3.
- **Use only one** cookie sheet in the oven at a time when using the Bake setting.

Bakeware tips

- **When baking with insulated cookie sheets or baking pans,** place them in the bottom third of the oven. You may need to increase the recommended baking times, so test for doneness before removing from the oven.
- **When using ovenproof glassware or dark bakeware,** reduce the oven temperature by 25°F (14°C), but use the same baking time. Because these pans absorb heat, producing darker bottom browning and crispier crusts, place the rack in the center of the oven. When baking pies and bread, you can use the temperature suggested in the recipe.

Rack placement for specific foods:

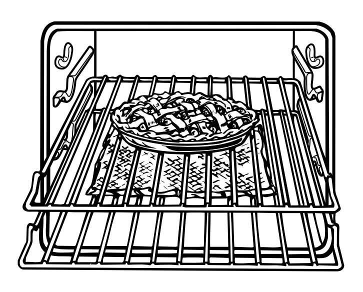
(For rack positions, see "Rack positions" in previous column.)

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	2
Angel food and bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	1 or 2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

NOTE: For additional baking tips see "Bake or Roast" in this section.

Using aluminum foil in the oven
(for baking)

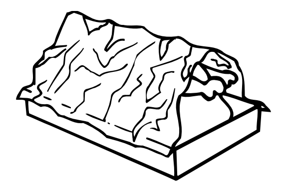
NOTE: Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- **Do not cover** the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and give you poor cooking results.
- **Use aluminum foil** to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch (2.5 cm) larger than dish.
- **Use narrow strips** of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

Roasting tips

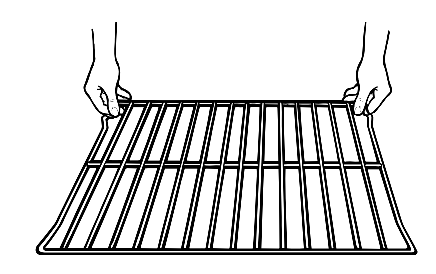
- **Roast** meats fat side up in a shallow pan using a roasting rack.
- **Use a roasting pan** that fits the size of the food to be roasted. Meat juices may overflow the sides of a pan that is too small. Too large of a pan will result in increased oven spatter.
- **Spatter can be reduced** by lining the bottom of the roasting pan with lightly crushed aluminum foil.



- **Place tent-shaped foil** loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long-term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- **Use an accurate meat thermometer** to determine when meat has reached desired degree of doneness. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. For an accurate reading, the tip of the thermometer should not touch fat, bone, or gristle.
- **After reading the thermometer once,** push it further into the meat ½ inch (1 cm) or more and read again. If the temperature drops, return the meat to the oven for more cooking.
- **Check pork and poultry** with a thermometer in 2-3 places to ensure adequate doneness.
- **Poultry and roasts will be easier to carve** if loosely covered with foil and allowed to stand 10-15 minutes after removal from the oven.

Bake or Roast

NOTE: Do not attempt to light the oven burner during a power failure. See the "Range Safety" section for more information.



1. Position racks.

For correct rack placement, see "Rack positions" and the "Rack placement" chart in this section.

NOTES:

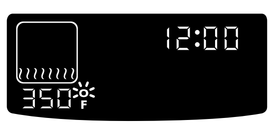
- **Before turning oven on** position oven rack(s) where you need them.
- **Be sure** the rack(s) is level.
- **Use pot holders or oven mitts** to protect hands if rack(s) must be moved while oven is hot.
- **Do not let** pot holder or oven mitt touch hot burner.

2. Choose baking/roasting setting.

PRESS

BAKE

YOU SEE



(or 177°C)

3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F (177°C).

NOTE: See a reliable cookbook for temperature recommendations.

PRESS

3

7

5

YOU SEE



(example for Bake at 375°F [191°C])

4. When baking, preheat oven.

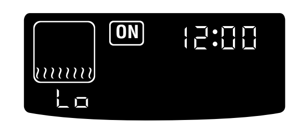
After the temperature reaches 170°F (77°C), the temperature display will show the actual oven temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. One long tone will sound when oven is preheated.

NOTE: When roasting, preheating is not needed.

PRESS

START

YOU SEE



("Lo" is displayed after 5 seconds if oven temperature is below 170°F [77°C])

5. Put food in oven.

NOTE: If you want to change the baking temperature after baking has begun, repeat Steps 2, 3, and 4.

6. After cooking, turn off oven.

PRESS

CANCEL
OFF

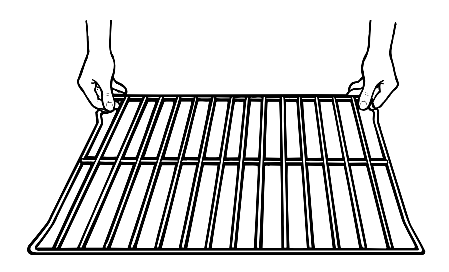
YOU SEE

(display will go blank)

Broil

NOTE: Do not attempt to light the oven during a power failure. See “Range Safety” for more information.

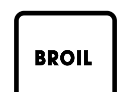
1. Position rack and close door.
See the “Broiling chart” later in this section for recommended rack positions.



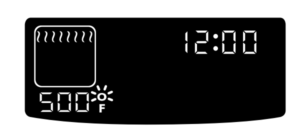
2. Preheat broiler for 5 minutes before using.

3. Press BROIL.
The preset broiling temperature is 500°F (260°C).


PRESS



YOU SEE

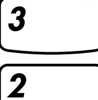


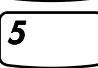
(or 260°C)

4. Set temperature (optional).
Do this step if you want to use a broiling temperature other than 500°F (260°C) (see “Variable temperature broiling” later in this section).

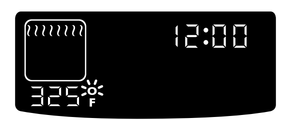
NOTE: See “Broiling chart” later in this section for temperature recommendations.

PRESS





YOU SEE



(example shows 325°F [163°C] broiling temperature)

5. Start oven.

NOTE: If you want to change the broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 3, 4, and 5.

PRESS



YOU SEE

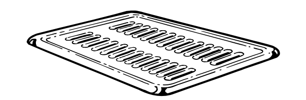


continued on next page

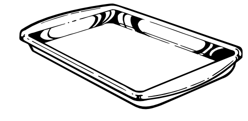
6. After preheating, put food in oven.
Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack.

NOTES:

- **Place food** 3 in (7.5 cm) or more from the broil burner.
- **To ensure adequate grease drainage,** do not use cookie sheets or similar pans for broiling.



Broiler grid



Broiler pan

- **If foil is used** to cover broiler grid, cut slits in foil to allow grease to drain away.

7. Completely close door.
NOTE: Do not try to broil with the door open. The broil burner will not operate.

8. When broiling is done, turn off oven.

PRESS	YOU SEE
	(display will go blank)

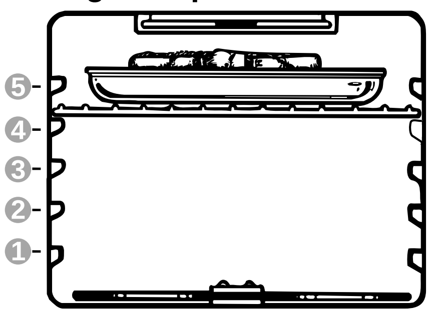
Variable temperature broiling

- **If food is cooking too fast** or you want the food to broil slower from the start, set the broil temperature between 170°F (77°C) and 325°F (163°C). These temperature settings allow the broil burner to cycle and to slow cooking. The lower the temperature, the slower the cooking.
- **Thicker cuts and unevenly-shaped pieces** of meat, fish and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures. (See the “Broiling chart” for temperature recommendations.)

Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Broiling rack positions



- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.



Adjusting oven temperature

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If, after using the oven for a period of time, you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below. The control will “remember” the selected offset even after the power has been interrupted or lost. To change the offset temperature:

NOTE: DO NOT measure oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an inaccurate reading. Also, the thermometer temperature reading will change as your oven cycles.

1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS



3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS



2

3

4. Press BAKE.

PRESS

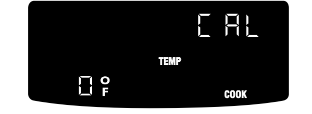


5. Start oven.
The display shows 0°F (-18°C) and “COOK TEMP.”

PRESS



YOU SEE

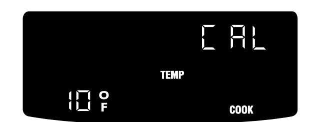


6. Set the new offset temperature.
Press BAKE to increase the setting.
Press BROIL to decrease the setting.

PRESS



YOU SEE



(example when making oven 10°F [or 6°C] hotter)

7. Press START to enter the adjustment.

NOTE: The offset temperature will remain the same if you press CANCEL/OFF.

PRESS



How to determine the amount of adjustment needed

The following chart tells you how much to adjust the offset temperature to get the desired cooking results. You can determine cooking results by amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES
A little more	+5°F to +10°F (+3°C to +6°C)
Moderately more	+15°F to +20°F (+8°C to +11°C)
Much more	+25°F to +35°F (+14°C to +19°C)
A little less	-5°F to -10°F (-3°C to -6°C)
Moderately less	-15°F to -20°F (-8°C to -11°C)
Much less	-25°F to -35°F (-14°C to -19°C)

Bakeware choices

Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	• Light golden crusts • Even browning	• Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C). • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C).
Insulated cookie sheets or baking pans	• Little or no bottom browning	• Place in the bottom third of oven. • May need to increase baking time.
Stainless steel	• Light, golden crusts • Uneven browning	• May need to increase baking time.
Stoneware	• Crisp crusts	• Follow manufacturer's instructions.



Timed cooking

The electronic clock/oven control will turn the oven on and off at times you set, even when you are not around.

Delayed time cooking is ideal for foods which do not require a preheated oven, such as meats and casseroles. **Do not use delayed time cooking for cakes, cookies, etc. – they will not rise properly. Before using timed cooking, make sure the clock is set to the correct time of day**. (See the “Setting the clock” section.)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

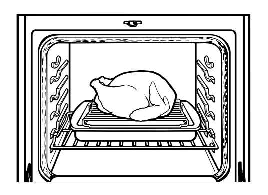
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To start baking/roasting now and stop automatically:

1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see “Rack positions” and “Rack placement” chart.



2. Choose BAKE setting.

PRESS

BAKE

YOU SEE



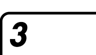
(or 149°C)

3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

NOTE: See the “Baking chart” or a reliable cookbook for temperature recommendations.

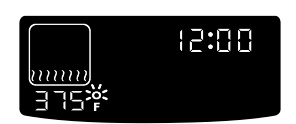
PRESS







YOU SEE



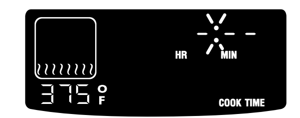
(example shows 375°F [191°C] temperature setting)

4. Press COOK TIME.

PRESS



YOU SEE



5. Set cook time.

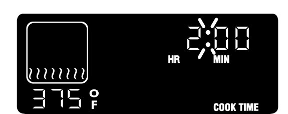
PRESS

2

0

0

YOU SEE



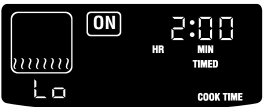
(display shows 2-hour cook time)

6. Start oven.

PRESS

START

YOU SEE



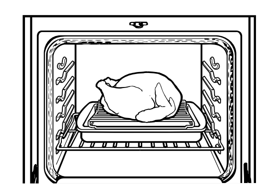
7. When baking/roasting is done:
"End" will show on the display. Four tones will sound, followed by four short reminder tones every minute (unless the tones have been disabled) until you open the door or press CANCEL/OFF.

YOU SEE



To delay start and stop automatically:

1. Prepare oven.
Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see "Rack positions" and "Rack placement" chart.

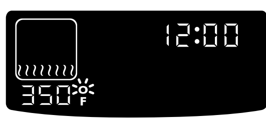


2. Choose BAKE setting.

PRESS

BAKE

YOU SEE



(or 149°C)



3. Set temperature (optional).
Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

NOTE: See a reliable cookbook for temperature recommendations.

PRESS





5

YOU SEE



(example shows 375°F [191°C] temperature setting)

4. Press COOK TIME.

PRESS

COOK TIME

YOU SEE

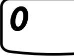


5. Set cook time.

PRESS







YOU SEE



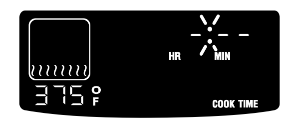
(example shows 2-hour cook time)

6. Press STOP TIME.

PRESS



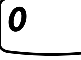
YOU SEE



7. Set stop time.

PRESS





0

YOU SEE



(display shows stop time of 3:00)

8. Press START.

PRESS

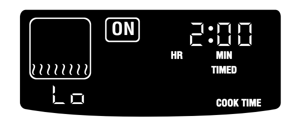


YOU SEE



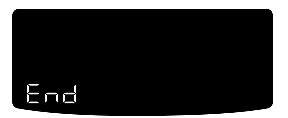
When start time is reached:

YOU SEE



9. When baking/roasting is done:
"End" will show on the display. Four tones will sound, followed by four short reminder tones (unless the audible signals have been disabled) every minute until you open the door or press CANCEL/OFF.

YOU SEE



To cancel timed cooking settings:

Press CANCEL/OFF.

PRESS

CANCEL OFF

YOU SEE

(display will go blank)



Baking chart

Refer to "Cooking tips" section.

FOOD	OVEN TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME (MINUTES)
Breads, yeast		
• loaf	375°F (191°C)	30-40
• rolls, pan	400°F (204°C)	12-15
Breads, quick		
• biscuits	450°F (232°C)	10-15
• muffins	400°F (204°C)	20-25
• popovers	450°F (232°C)	20-25
• nut bread	350°F (177°C)	60-75
• gingerbread	350°F (177°C)	25-30
Cakes		
• angel food	375°F (191°C)	30-40
• layer cake	350-375°F (177-191°C)	20-30
• loaf/sponge cake	350°F (177°C)	35-45
• pound cake	350°F (177°C)	34-45
• fruit cake	300°F (149°C)	2-2½ hrs
• sheet cake	300°F (149°C)	25-35
Cookies		
• drop	375°F (191°C)	10-15
• rolled and refrigerated	375°F (191°C)	12-18
• fruit and molasses	375°F (191°C)	10-15
• brownies	350°F (177°C)	20-30
• macaroons	350°F (177°C)	12-15
Miscellaneous		
• apples, baked	375°F (191°C)	50-60
• beans, baked	300°F (149°C)	5-6 hrs
• custard, cup	325°F (163°C)	35-40
• potatoes, baked	400°F (204°C)	75
• pudding		
bread	350°F (177°C)	45-60
cottage	375°F (191°C)	30-40
rice	325°F (163°C)	40-60
• scalloped dishes	350°F (177°C)	60-90
• soufflé	350°F (177°C)	50-60
Pastries		
• cream puffs	400°F (204°C)	35-40
• custard and pumpkin pie	350°F (177°C)	30-40
• pastry shell	450°F (232°C)	10-12
• two crust fruit pie		
cooked filling	400°F (204°C)	25-30
uncooked filling	400°F (204°C)	40-50
• meringue topping	350°F (177°C)	10-15

Temperatures and times are guidelines only and may need to be adjusted to individual tastes.

Roasting chart

– **Press** BAKE.

– **Roast** at oven temperature of 325°F (163°C).*
Preheating is not needed.

– **Place** roasting pan on rack position 1 or 2.

– **Refer** to “Cooking tips” section.

MEAT	APPROXIMATE WEIGHT	APPROXIMATE MINUTES PER POUND	MEAT THERMOMETER TEMPERATURE
Beef			
rolled rib	3-5 lbs (1.4-2.3 kg)		
• rare		25-29	140°F (60°C)
• medium		35-37	160°F (71°C)
• well-done		45-47	170°F (77°C)
standing rib	6-7 lbs (2.7-3.2 kg)		
• rare		23-25	140°F (60°C)
• medium		30-32	160°F (71°C)
• well-done		35-40	170°F (77°C)
rump roast	4-6 lbs (1.8-2.7 kg)		
• medium		25-30	160°F (71°C)
• well-done		35-37	170°F (77°C)
Lamb			
leg	6-7 lbs (2.7-3.2 kg)		
• rare		18-20	140°F (60°C)
• medium		21-24	150-155°F (66-68°C)
• well-done		30-32	180°F (82°C)
Pork			
loin	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	45-48	170°F (77°C)
	5-6 lbs (2.3-2.7 kg)	28-30	170°F (77°C)
shoulder	4-5 lbs (1.8-2.3 kg)	40-44	185°F (85°C)
ham, fully cooked	3-5 lbs (1.4-2.3 kg)	17-18	130°F (54°C)
	8-10 lbs (3.6-4.5 kg)	13-14	130°F (54°C)
Poultry			
chicken*	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	28-30	185°F** (85°C)
turkey, unstuffed	10-16 lbs (4.5-7.3 kg)	14-19	170-180°F (77-82°C)
	18-25 lbs (8.2-11.3 kg)	11-15	170-180°F (77-82°C)
Veal			
loin	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	35-38	170°F (77°C)
shoulder	5-6 lbs (2.3-2.7 kg)	43-45	170°F (77°C)

* For chicken, set the oven temperature to 350°F.
** The muscles may not be large enough to use a thermometer.

Broiling chart:

– **Press** BROIL.
– The recommended rack position is numbered lowest (1) to highest (5).
– **Refer** to “Broil” section

For best results, place food 3 inches (7.62 cm) or more from the broiling element.

– **Turn** food over approximately two-thirds of the way through the total cooking time; i.e., if total cooking time is 12 minutes, turn over after 8 minutes.
– **Times** are guidelines only and may need to be adjusted for individual preferences.

The recommended rack position is numbered lowest (1) to highest (5). Preheat broiler for 5 minutes before placing food in oven.

MEAT	RACK POSITION	TEMPERATURE	APPROXIMATE TOTAL TIME (MINUTES)
Steak, 1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260°C)	
• rare			10
• medium			10
• well-done			18
Steak, 1½" (4.25 cm) thick	4	500°F (260°C)	
• rare			16
• medium			20
Hamburger patties or steaks, ½" (1.78 cm) thick or less			
• well done	4	500°F (260°C)	12
Lamb chops, 1" (2.54 cm) thick	4	400°F (204°C)	18
Ham slice, ½" (1.78 cm) thick	4	500°F (260°C)	10
precooked 1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260°C)	20
Pork chops, 1" (2.54 cm) thick	4	450°F (232°C)	24
Frankfurters	4	500°F (260°C)	8
Chicken pieces (bone in)	3	500°F (260°C)	32
Fish, 1" (2.54 cm) thick	3	350°F (177°C)	10
Beef liver, ½" (1.78 cm) thick	4	350°F (177°C)	10

Temperatures and times are guidelines only and may need to be adjusted to individual tastes.

Cleaning your oven and controls

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs.** • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Control panel	Sponge and warm, soapy water **OR** Paper towel and spray glass cleaner	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish.** • Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel. **NOTE:** Make sure you have not turned the oven on when cleaning panel. If you have, press CANCEL/OFF.
Exterior surfaces (other than cooktop and control panel)	Sponge and warm, soapy water	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • **Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish.**
Broiler pan and grid (clean after each use)	Steel-wool pad and warm, soapy water	• Wash, rinse, and dry thoroughly. • **Do not clean the pan and grid in the Self-Cleaning cycle.**

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Oven racks	Steel-wool pad and warm, soapy water **OR** The Self-Cleaning cycle	• Wash, rinse, and dry thoroughly. **OR** • Leave in oven during Self-Cleaning cycle. **NOTE:** Racks will permanently discolor and become harder to slide if left in oven during the Self-Cleaning cycle. Apply a small amount of vegetable oil to the side rungs to aid sliding.
Oven door glass	Paper towel and spray glass cleaner **OR** Warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad	• Make sure oven is cool. • Follow directions provided with the cleaner. • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.
Oven cavity	Self-Cleaning cycle	• Wipe up food spills containing sugar as soon as possible after the oven cools down. (See the “Using the Self-Cleaning Cycle” section.)

Cleaning Stainless Steel Surfaces (door, drawer front, and back console on some models)

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads.
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring the surface.
- Always wipe dry to avoid water marks.
- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

	CLEANING AGENT	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	Liquid detergent soap and water,all-purpose cleaner	Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	Mild abrasive cleanser or stainless steel cleaners	Rub in the direction of grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.
Hard water spots	Vinegar	Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry.

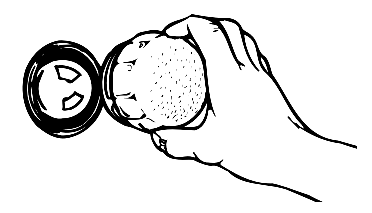
Oven light(s)

Your oven may have one or two standard oven lights on the back wall or two halogen lights on the sides. The oven light(s) will come on when you open the oven door. To turn light(s) on when oven door is closed, **press** OVEN LIGHT on control panel. **Press** pad again to turn off the light(s).

NOTES:
- The oven light(s) will not work during the Self-Cleaning cycle.
- Make sure oven is cool before replacing light bulb.

Replacing standard oven light(s) located on back wall:

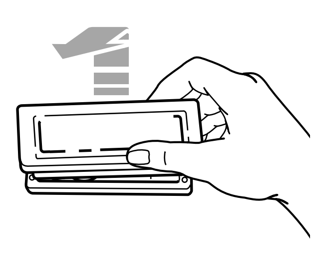
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Turn** glass bulb cover counter-clockwise to remove.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace light bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. **Replace** bulb cover by screwing it in clockwise.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

Replacing halogen oven lights located on each side of oven:

1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Remove** glass light cover by grasping front edge of cover and pulling it away from side wall of oven.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace with 12-volt, 5-watt maximum, halogen bulb available at most hardware stores.
4. **Replace** light cover by snapping cover back into oven wall.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

Using the Self-Cleaning Cycle



⚠WARNING

Burn Hazard

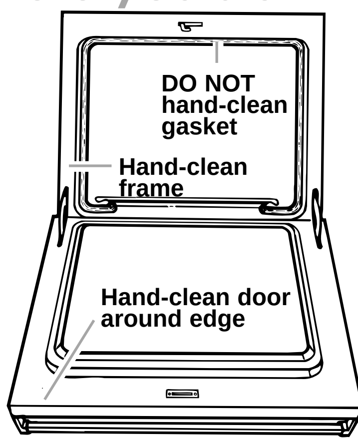
Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

Before you start



Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

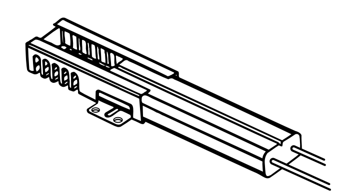
NOTE: DO NOT clean, move, or bend the gasket. Poor cleaning, baking, and roasting may result.

- **Hand-clean the areas shown.** They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not let** water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler pan and grid and anything else being stored in the oven.
- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible** after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.
- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean racks in the Self-Cleaning cycle, but they will discolor and become harder to slide. If you clean racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the rack guides.
- **Heat and odors** are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well-ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.

NOTES:

- **Keep the kitchen well ventilated** during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **Do not block** the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- **Do not leave plastic** utensils on the cooktop. They may melt.
- **Remove any combustible items,** such as paper napkins, from the storage drawer. This includes utensils with plastic handles that can become overheated and melt.
- **Do not leave** any foil in oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- **The oven light** will not work during the Self-Cleaning cycle.
- **The cooktop** will not work during the Self-Cleaning cycle on Canadian models.



Protective shield around ignitor

- **Do not insert** any object into the opening of the protective shield that surrounds the ignitor. Also, do not clean this area. Doing either could result in product damage.
- **Do not use** your cooktop during the Self-Cleaning cycle. Using your cooktop will turn the cycle off.

Before setting the controls

- **Make sure clock is set to correct time of day.**
- **Make sure the oven door is completely closed.**

Setting the controls

To start cleaning immediately:

1. Press CLEAN.
A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS

CLEAN

YOU SEE



(display shows 3½-hour cleaning cycle)

2. Set cleaning time (optional).
If you want a Self-Cleaning cycle other than 3½ hours, **press** the desired Number pads for the new time up to 4½ hours.

- **Use** 2½ hours for light soil.
- **Use** 3½-4½ hours for moderate to heavy soil.

PRESS





0

YOU SEE



(example shows 4-hour cleaning cycle)



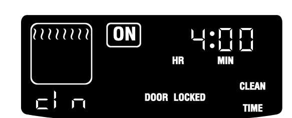
3. Start oven.

NOTE: The door will lock right after you press START.

PRESS



YOU SEE



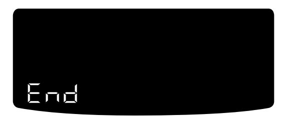
(for first 30 minutes)



(for remainder of cycle)

4. After the Self-Cleaning cycle ends:

YOU SEE



To delay cleaning start time:

1. Press CLEAN.

A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS



YOU SEE



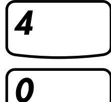
(display shows 3½-hour cleaning cycle)

2. Set cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle other than 3½ hours, **press** the desired Number pads for the new time up to 4½ hours.

- **Use** 2½ hours for light soil.
- **Use** 3½-4½ hours for moderate to heavy soil.

PRESS





YOU SEE



(example shows 4-hour cleaning cycle)

continued on next page

3. Press STOP TIME.

PRESS



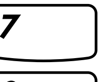
YOU SEE

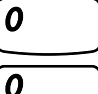


4. Set stop time.

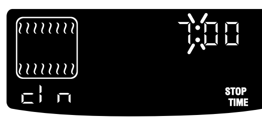
Example for 7:00:


PRESS





YOU SEE



(display shows stop time of 7:00)

5. Complete entry.

NOTE: The door will lock right after you press START.


PRESS



YOU SEE



When the start time is reached:

NOTE: After 30 minutes, the broil burner symbol will turn off and the bake burner symbol will turn on.

YOU SEE

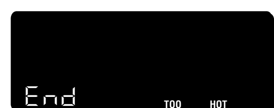


6. After the Self-Cleaning cycle ends:

YOU SEE



NOTE: If a function is requested while the door is locked, the timer will display "Too Hot". Wait until your door has unlocked to use your oven.





To stop the self-cleaning cycle at any time:

PRESS



YOU SEE



("DOOR LOCKED" will appear if oven has not cooled down)

For best cleaning results

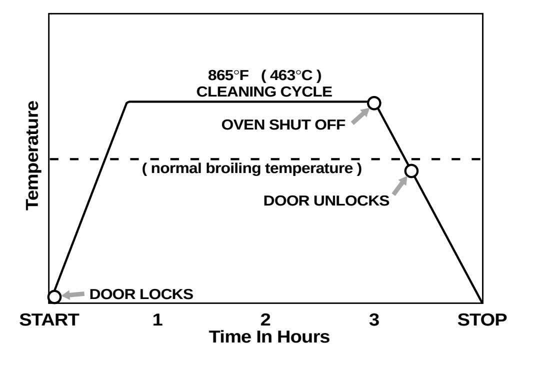
- **After the oven cools to room temperature,** wipe up any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **If the Self-Cleaning cycle does not get the oven as clean as you expected,** the cycle may not have been set long enough or you may not have prepared the oven properly. Set the Self-Cleaning cycle longer the next time and hand-clean areas noted in "Before you start" earlier in this section.

How the cycle works

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is preset for a 3½-hour Self-Cleaning cycle. However, you can adjust the cycle time to the amount of soil in your oven. You can set the cycle anywhere between 2½ and 4½ hours. (See "Setting the controls" earlier in this section.)

The graph at the right is representative of a normal, 3½-hour Self-Cleaning cycle. Note that the heating stops after 3 hours, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock the door.



Troubleshooting

This section is designed to help you save the cost of a service call. It outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem. If you still need assistance or service, call our Consumer Assistance Center (in the U.S.A., see page 54; in Canada, see page 55) for help or calling for service. Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase or installation date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not plugged in or wired into a live circuit with proper voltage.	Plug unit into a properly grounded outlet. Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The unit is not properly connected to gas supply.	Contact a designated servicing outlet to reconnect range.
The oven will not operate	You have not set the electronic control correctly.	Refer to the section in this manual describing the function you are operating.
	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls.
Burner fails to light	The unit is not plugged in or wired into a live circuit or circuit with proper voltage.	Plug unit into a properly grounded outlet. Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See installation instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 13.)
Burner flames are uneven	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 13.) If this fails, call for service.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off.	The air/gas mixture is incorrect.	Follow instructions on p. 14 "Adjusting the height of top burner flame." If this does not work, call service technician to check mixture.
Burner makes popping noises when on	The burner is wet from washing.	Let dry.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Burners spark	It is normal for all four burners to spark when: —A burner is turned on, but has not yet ignited. —There is a draft blowing on burners. —A very large pot on burner causes flame to be unstable.	No action is needed. Burner operation is not affected and the sparking should end when the ignited flame is burning undisturbed.
	Continuous sparking may be caused when: —A spillover has wet ignition switch contacts.	Turn on one or two burners or disconnect electrical supply to let switch dry out.
	—There is a faulty spark module.	Contact service technician to replace module.
	—The wall outlet wiring is incorrect.	Contact a qualified electrician to correct wiring, if needed.
Cooling fan runs during BAKE, BROIL or CLEAN	It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control.	
The control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
The Self-Cleaning cycle will not operate	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached, or cancel and reset the control.
	The cooling fan is not running. If fan is running, you can hear it.	Call a service technician to repair.

continued on next page

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Cookware is not level on the range (Check to see if liquids are level in cookware.)	Range is not level	Level range. (See Installation Instructions.)
	Cookware does not have flat bottom.	Use cookware with flat bottoms.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	Cookware is not the correct size for the surface cooking area.	Choose cookware the same size or slightly larger than the burner.
Baking results are not what you expected	Oven temperature is too low or too high.	Adjust the oven temperature control. (See "Adjusting the oven temperature" section.)
Slow baking or roasting	Food not left in oven long enough.	Increase baking or roasting time.
	Oven temperature not high enough.	Increase oven temperature 25° F (14°C).
	Oven not preheated before baking.	Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended.
	Bakeware is not correct size.	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Opening oven door while food is baking or roasting.	Open door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. "Oven peeking" can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	Oven not preheated to selected temperature.	Preheat oven to selected temperature before placing food in oven.
	Bakeware is not correct size	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Oven rack is set too low.	Position rack higher in oven.
	Oven temperature set too high.	Decrease oven temperature 15° to 25°F (8° to 14°C)
Unevenly baked items	Range is not level.	Level the range.
	Food improperly placed in oven.	Make in center of oven with 2 inches (5 cm) of space around each pan.
	Batter not level in pan.	Make sure batter is leveled in pan before placing in oven.

(continued on next page)



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Crust edge browns before pie is done	Filling requires more baking time than crust	Shield edge with foil.

The display is showing "PF"	There has been a power failure.	Reset the clock. (See page 25.)
A letter followed by the number shows on the display (for example "E3", "F1")		Press CANCEL/OFF. If the code does not disappear, call for service. (See "Requesting Assistance or Service" on pages 54-55.)
The display is showing "F5" and "E3"	The power cord is not properly grounded.	See Installation Instructions.
The key pads do not operate	Pads not touched long enough, or not enough time between each pad pressed.	Hold down the pad a short time, and allow a short time between each pad entry.
	The Control Lock has been set.	Turn off the Control Lock by opening the oven door, pressing and holding the Control Lock pad for 5 seconds. (See "Using the control lock" on page 21.)
	The Sabbath mode has been set. ("SAb" appears on the display.)	Turn off the Sabbath mode by opening the oven door, waiting up to 15 seconds, and pressing and holding Number Pad 6 for 5 seconds.
	The range is not properly grounded.	Call an electrician to make sure the outlet is well grounded. If it is well grounded, and the key pads still do not operate, call a service technician.

If none of these items was causing your problem, see "Requesting Assistance or Service" on pages 54-55.

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow these instructions.

If you need assistance or service in the U.S.A.:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free: 1-800-422-1230. Our consultants are available to assist you.

When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will helpus to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.



If you need assistance or service in Canada:

Call the KitchenAid Consumer Assistance Center toll free: 8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.



When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

If you need service:

Contact Inglis Limited Appliance Service from anywhere in Canada at **1-800-807-6777**.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

Consumer Relations Department
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.



Gas Range



LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated servicing outlet.	**A.** Service calls to: **1.** Correct the installation of the range. **2.** Instruct you how to use the range. **3.** Replace house fuses or correct house wiring. **4.** Correct house plumbing. **B.** Repairs when range is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes. **D.** Any labor costs during the limited warranties. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. **H.** In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas. 11/98
SECOND- THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship.	
SECOND- THROUGH TENTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.	

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid dealer.

If you need service, first see the “Requesting Assistance or Service” section of this book. After checking “Requesting Assistance or Service,” additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230**, from anywhere in the U.S. For service in Canada, call **1-800-807-6777**.

9753312A

12/98
Printed in U.S.A.

Guide d'utilisation et d'entretien



KitchenAid®
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®

Pour obtenir assistance ou service aux États-Unis, communiquer avec le Centre de service à la clientèle au :

1-800-422-1230

Pour assistance ou service au Canada, voir la page 54.

À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : LAISSER CE GUIDE D'UTILISATION À L'UTILISATEUR.
À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR : LIRE LE PRÉSENT GUIDE ET LE GARDER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Cuisinières autoportantes et encastrées à gaz KITCHENAID®

Modèles : KGRT500 KGST300
YKGRT500 YKGST300

9753312FA

www.kitchenaid.com



Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!

KitchenAid construit les meilleurs accessoires pour la pièce la plus importante de votre domicile. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma de la page 6).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

REMARQUE : Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ________________________

Date d'achat/installation __________________

Nom du constructeur/ marchand ______________________________

Adresse _________________________________

Téléphone _______________________________

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
  - **Ne pas toucher à un commutateur électrique; ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
  - **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

Sécurité de la cuisinière

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d’alerte de sécurité.

Ce symbole d’alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d’autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d’alerte de sécurité et du mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

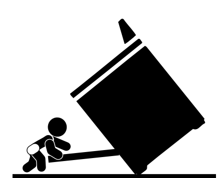
DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n’est pas convenablement fixée.



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement

Le pied de la cuisinière



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :



- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT –** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, au *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70.* S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont effectuées par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches avec liaison à la terre pour assurer la protection contre les risques de chocs électriques et doit être branchée directement dans une prise avec liaison adéquate à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Rangement dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à grillage et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

Emplacements des caractéristiques
(Modèles encastrés)

Grille de protection du système de ventilation

Brûleurs de surface
(le style des grilles peut varier)
(p. 9)

Boutons de commande des brûleurs
(pp. 10, 11)

Bride antibasculement
(p. 3)

Plaque signalétique des numéros de série et de modèle
(p. 2)

Tiroir de rangement amovible
(contenant la grille de la lèchefrite, et la lèchefrite)
(p. 8)

Évent du four
(p. 7)

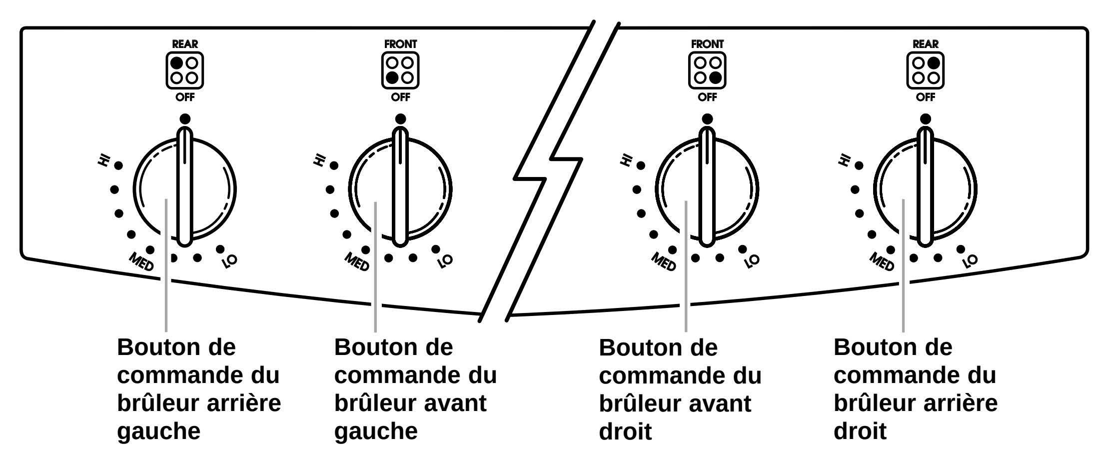
Tableau de commande du four électronique
(pp. 17-25)

Interrupteur automatique de l'éclairage du four
(p. 43)

Élément du gril
(non illustré)

Élément de cuisson
(non illustré)

Boutons de commande des brûleurs





Emplacements des caractéristiques
(modèles autoportants)

Éclairage de surface
(certains modèles autoportants)
(p. 17)

Brûleurs de surface
(le style des grilles peut varier)
(p. 9)

Boutons de commande des brûleurs
(pp. 10, 11)

Bride antibasculement
(p. 3)

Plaque signalétique des numéros de série et de modèle
(p. 2)

Tiroir de rangement amovible
(contenant la grille de la lèchefrite, et la lèchefrite)
(p. 8)

Évent du four
(p. 7)

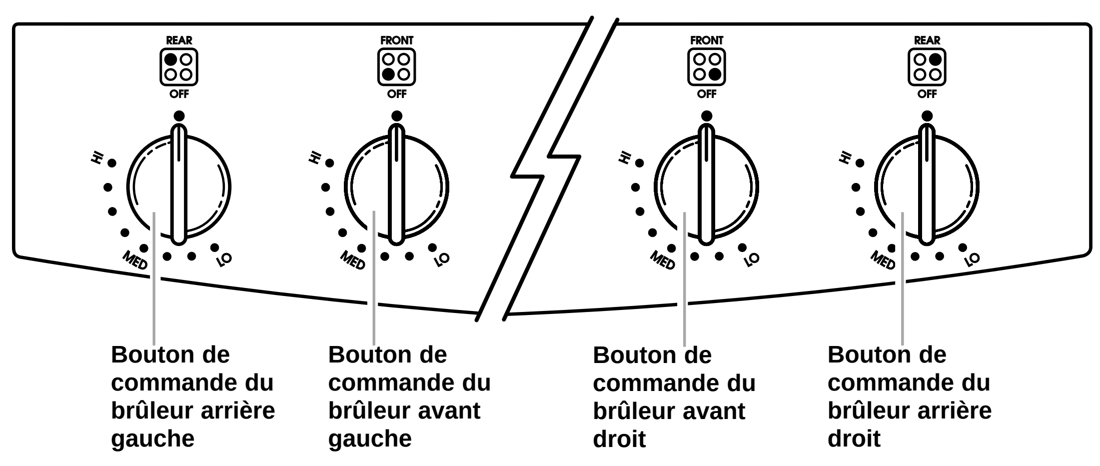
Tableau de commande du four électronique
(pp. 17-25)

Interrupteur automatique de l'éclairage du four
(p. 43)

Élément du gril
(non illustré)

Élément de cuisson
(non illustré)

Boutons de commande des brûleurs

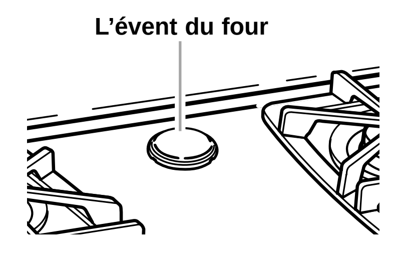




L’évent du four

L’air chaud et l’humidité s’échappent du four par l’intermédiaire d’un évent situé à l’arrière-centre de la table de cuisson. L’évent permet à l’air de circuler convenablement. S’assurer que rien ne bloque l’évent pour éviter de médiocres résultats de cuisson ou de rôtissage.

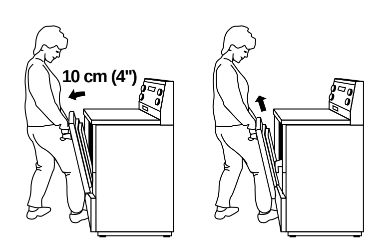
REMARQUE : Ne jamais ranger d’objets de plastique, de papier ou tout autre objet fondant ou inflammable près de l’évent et des brûleurs.



La porte du four

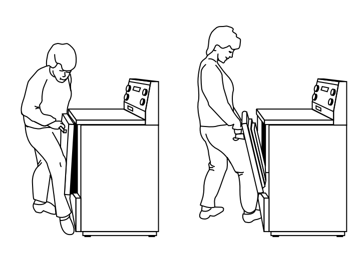
Enlèvement de la porte du four :

1. Ouvrir la porte à la position Broil Stop (pour la cuisson au gril) (ouverture environ de 10 cm [4 po]).
2. Soulever légèrement la porte et la lever vers l’arrière jusqu’à ce que les charnières sortent de leur position d’enclenchement.
3. Appuyer sur la porte et la sortir tout droit pour l’enlever complètement.



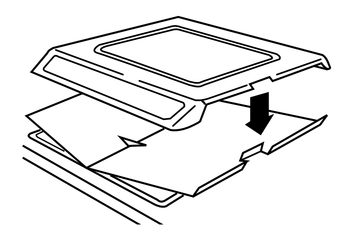
Réinstallation de la porte du four :

1. En tenant la porte par la poignée, placer le sommet de la porte sous le rebord de la table de cuisson et utiliser votre jambe pour appuyer afin de glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte à la position pour cuisson au gril ou légèrement plus.
3. En utilisant le côté de votre jambe, appuyer sur la base du devant de la porte. Soulever légèrement la porte tout en la poussant, jusqu’à ce que les charnières soient complètement enclenchées.



Positionnement du couvercle émaillé sur le brûleur de cuisson

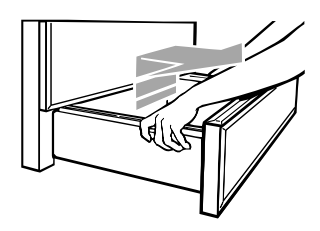
Pour positionner le couvercle émaillé sur l'écran du brûleur de cuisson, les deux guides sur le couvercle doivent être placés au-dessus des fentes sur l'écran. La position est importante pour maintenir une température uniforme dans le four.



Le tiroir de remisage

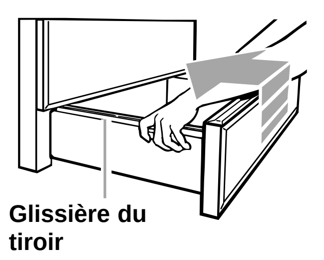
On peut enlever le tiroir de remisage pour faciliter les opérations de nettoyage sous la cuisinière, et pour contrôler l'installation de la bride antibasculement. **Manipuler le tiroir avec soin.**

Retrait du tiroir de remisage :



1. **Avant** d'enlever le tiroir, **retirer** du tiroir tous les ustensiles qu'il contient. **Utiliser** la zone en retrait sur le bord supérieur du tiroir pour tirer le tiroir en ligne droite jusqu'à la première butée. **Soulever** l'avant et **tirer** jusqu'à la seconde butée.
2. **Soulever** légèrement l'arrière et **faire glisser** le tiroir pour l'extraire complètement.

Réinstallation du tiroir de remisage :



1. **Insérer** les extrémités des glissières du tiroir dans les guides, aux deux côtés de l'ouverture.
2. **Soulever** l'avant du tiroir et **appuyer** jusqu'à ce que les butées métalliques des glissières du tiroir passent par-dessus les butées blanches situées sur les guides. **Soulever** de nouveau l'avant du tiroir pour **passer** par-dessus les deuxièmes butées, et **glisser** le tiroir pour le fermer complètement.

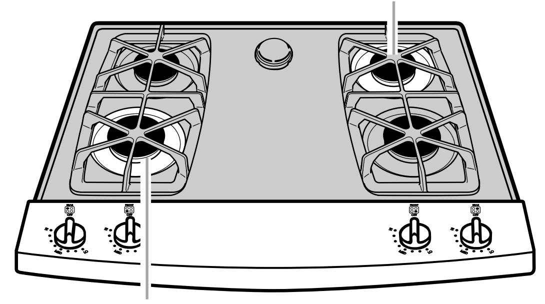
Utilisation et entretien de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs

La table de cuisson est équipée de brûleurs à gaz munis d'un dispositif d'autoréallumage. Les brûleurs scellés diffusent la chaleur uniformément d'un côté à l'autre du récipient et permettent un réglage illimité. Le dispositif d'autorallumage détecte les flammes qui s'éteignent et les réallume automatiquement.

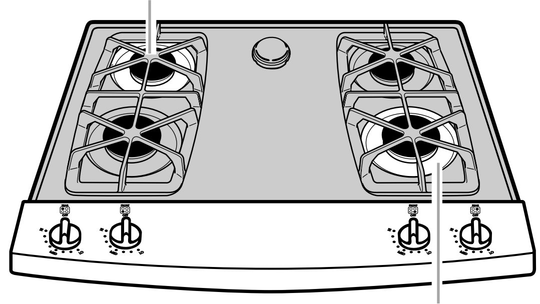
IMPORTANT : La table de cuisson est réglée à l'usine pour l'utilisation de gaz naturel. Pour utiliser du gaz propane, un équipement de conversion au gaz propane est compris avec la cuisinière. Se référer à la section correspondante des directives d'installation pour obtenir des détails sur cette conversion.

Quand utiliser le brûleur arrière droit et le brûleur avant gauche :



Utiliser ces brûleurs pour cuire de grandes quantités de nourritures, faire de la grande friture ou cuire des aliments dans des récipients de grande taille.

Quand utiliser le brûleur arrière gauche et le brûleur avant droit :



Utiliser ces brûleurs pour faire mijoter ou pour cuire de petites quantités de nourriture ou encore pour l'utilisation de petits récipients.

suite à la page suivante

Utilisation des brûleurs :



Boutons de commande

1. **Saisir** le bouton de commande.
2. **Presser vers le bas** et **régler** à HI (élevée). L'allumeur électrique allume le gaz qui entre dans le brûleur. Lorsqu'un bruit sec se fait entendre, cela signifie que les allumeurs fonctionnent. Le gaz circule jusqu'à ce que le bouton de commande soit réglé à OFF (fermé).
3. **Lorsque le brûleur est allumé, régler** le bouton pour obtenir la flamme désirée. (Se référer à “Réglage de la chaleur des brûleurs” présenté plus loin dans cette section). Les boutons peuvent être réglés à n'importe lequel des niveaux indiqués. L'allumeur s'éteint et le bruit sec s'interrompt lorsque le brûleur s'allume.

REMARQUES :

- Il est normal que les allumeurs fassent un bruit sec à plusieurs reprises avant que le brûleur ne s'allume.
- Les quatre allumeurs produisent une étincelle à la fois, sans égard au brûleur utilisé.
- Vérifier visuellement que le brûleur soit bien allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, porter attention au bruit sec. S'il ne se fait pas entendre, **ÉTEINDRE LE BRÛLEUR**. Vérifier que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise murale. Vérifier s'il y a un disjoncteur enclenché ou un fusible grillé.

S'assurer que le bouton de commande soit complètement enfoncé sur la tige. **Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, contacter le centre de service agréé le plus près.**

Un branchement et une polarité adéquates sont nécessaires pour obtenir un fonctionnement convenable du dispositif d'allumage électrique. Si la prise murale n'offre pas la polarité adéquate, l'allumeur deviendra mis à la terre et fera un bruit sec de temps à autre, même lorsque le brûleur fonctionne. Un électricien qualifié devrait vérifier si la prise murale est branchée avec la polarité correcte.

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Réglage de la chaleur des brûleurs

Utiliser le niveau de chaleur adéquat (se référer au tableau présenté plus bas). Un réglage de chaleur trop élevé peut entraîner différents problèmes :

- **Carboniser** le bacon et le faire friser.
- **Rendre** les œufs durs et croustillants sur les bords.
- **Durcir** le foie, le poisson et les fruits de mer.
- **Roussir** les sauces délicates et les crèmes cuites.
- **Provoquer** un débordement.

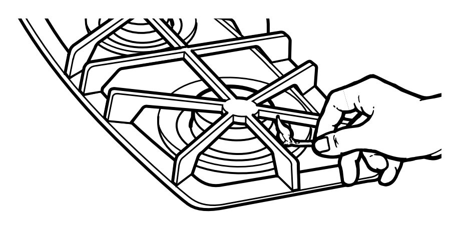
Tant qu'un certain niveau de familiarité avec les réglages n'est pas atteint, utiliser le tableau ci-dessous comme guide.

DEGRÉ	USAGE RECOMMANDÉ
HI	• Pour commencer la cuisson. • Pour amener les liquides à ébullition.
Entre MED et HI	• Pour bouillir rapidement. • Pour brunir rapidement ou saisir la viande.
MED	• Pour bouillir lentement. • Pour frire la volaille et les viandes. • Pour faire des puddings ou des sauces.
Entre MED et LO	• Pour cuire en ragoût ou à la vapeur.
LO	• Pour faire mijoter. • Pour garder les aliments chauds. • Pour faire fondre le chocolat et le beurre.

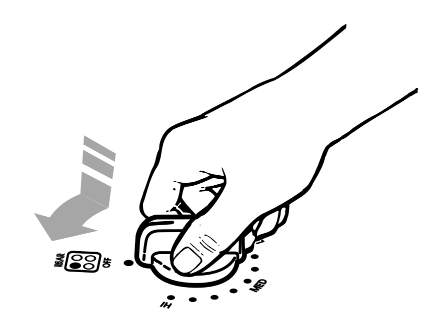


En cas de panne de courant prolongée

Les brûleurs peuvent être allumés manuellement avec des allumettes.



1. **Tenir** une allumette enflammée à proximité du brûleur et **régler** le bouton de commande en position HI (élevée).



2. **Une fois le brûleur allumé, régler** à la position désirée.

REMARQUE : Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance pendant une panne de courant. La fonction d'autoréallumage ne fonctionne pas lors d'une panne de courant.

Choix des ustensiles de cuisine

Préparation de conserves

Le grand diamètre de la plupart des bains-marie et autoclaves combiné au réglage de températures élevées pour des périodes prolongées peut endommager la table de cuisson.

Afin de protéger votre cuisinière :

- Centrer l'autoclave sur la surface du brûleur. Il ne devrait pas dépasser l'extérieur de la surface du brûleur de plus de 2,54 cm (1 po).
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir et porter à ébullition; réduire ensuite la chaleur pour maintenir l'ébullition ou les niveaux de pression requis dans un autoclave.
- Se reporter au manuel de l'autoclave pour des instructions précises.

Pour obtenir des informations récentes sur la préparation de conserves, contacter le bureau local du ministère de l'Agriculture ou les fabricants de produits de mise en conserve.

Savoir choisir les ustensiles de cuisine appropriés fait la différence

- Les ustensiles devraient avoir un fond plat, des rebords droits et un couvercle bien ajusté.
- Choisir des ustensiles à parois moyennement épaisses ou très épaisses.
- Le type de matériau (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité de la cuisson.
- Avant d'utiliser des ustensiles de verre ou de céramique, s'assurer qu'ils puissent être utilisés sur une surface de cuisson.
- Pour éviter un renversement, s'assurer que les casseroles et les ustensiles sont centrés sur les grilles de la surface de cuisson.

Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson à travers le matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	• Chauffe rapidement et également. • S'utilise pour tous les genres de cuisson. • Épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.
Fonte	• Chauffe lentement et également. • Bon pour le brunissement et la friture. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillé en porcelaine.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Marmite en terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant. • Utilise des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.



Entretien de la table de cuisson

La table de cuisson est conçue pour faciliter son entretien. L’essentiel du nettoyage peut être effectué à l’aide d’articles de nettoyage courants. Nettoyer la table de cuisson dès qu’elle est salie permet de garder son aspect et son fonctionnement d’appareils neufs.

REMARQUES :

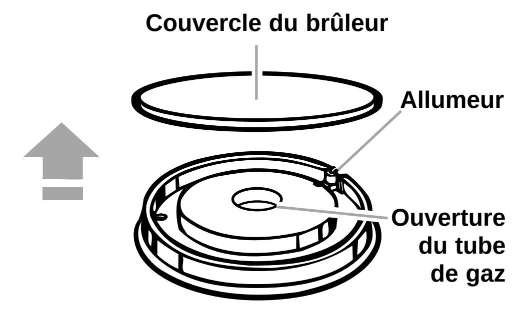
- **Avant de commencer le nettoyage,** s’assurer que les boutons de commande soient en position d’arrêt et que la table de cuisson ne soit pas chaude.
- **Ne pas obstruer** le flux d’air aux fins de combustion et de ventilation.
- **Si les boutons sont retirés** lors du nettoyage, prendre soin de ne pas renverser de liquide dans les obturations de contrôle.
- **Éviter** la formation de moisissure dans la zone des boutons de contrôle. La moisissure peut empêcher les interrupteurs d’allumage de fonctionner.

Brûleurs de surface

- **Les couvercles des brûleurs** devraient être retirés et nettoyés périodiquement. Toujours nettoyer les couvercles des brûleurs après un renversement. Des couvercles de brûleurs propres évitent des problèmes d’allumage et une instabilité de la flamme.
- **Pour obtenir un flux de gaz** et un allumage adéquats, ÉVITER QUE LES LIQUIDES RENVERSÉS, LA NOURRITURE, LES AGENTS NETTOYANTS OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE NE PÉNÈTRENT DANS L’OUVERTURE DU TUBE À GAZ.
- **De temps à autre, vérifier** la flamme des brûleurs pour qu’elle présente la taille et la forme illustrée plus loin dans cette section. Une flamme correcte a une couleur bleue. Si la flamme saute des orifices des brûleurs, si elle est jaune ou si elle est bruyante lorsqu’on l’éteint, elle peut nécessiter un nettoyage.

REMARQUE : Pour vérifier la taille et la forme de la flamme du brûleur du four, se référer aux directives d’installations.

Pour nettoyer les brûleurs et leurs couvercles :



1. **Retirer** le couvercle du brûleur de sa base en tirant vers le haut.
2. **Nettoyer** le couvercle du brûleur avec une eau savonneuse tiède et une éponge. Pour les tâches tenaces, nettoyer avec un tampon à récurer légèrement abrasif et un détergent en poudre. Bien essuyer. Ne pas nettoyer le couvercle du brûleur au lave-vaisselle.
3. **Si l’ouverture du tube de gaz** ou l’orifice, situé dans l’ouverture, sont sales ou encrassés, **utiliser** un coton-tige ou un linge doux pour les nettoyer.
4. **Si les orifices du brûleur sont encrassés**, nettoyer à l’aide d’une épingle droite. **Ne pas élargir ou tordre l’orifice du brûleur. Ne rien laisser dans les orifices.**
5. **Après avoir nettoyé** l’ouverture du tube de gaz et les orifices du brûleur, **remettre** le couvercle du brûleur en place. **Pour replacer le couvercle**, **s’assurer** qu’il soit correctement aligné et d’aplomb.
6. **Vérifier** que l’allumage du brûleur s’effectue correctement après le nettoyage.

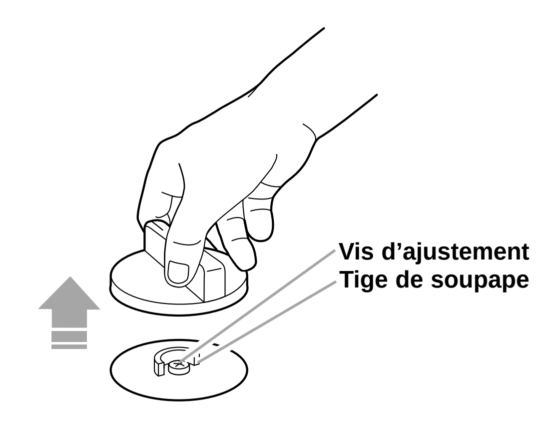
suite à la page suivante

Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface

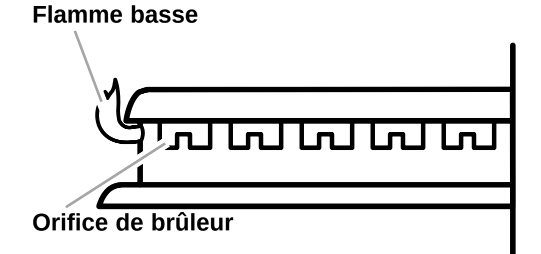
La flamme du brûleur, lorsqu'elle est réglée à LO (basse), devrait être constante et avoir une hauteur de 6 mm ($^1/_4$ de pouce). Elle peut être ajustée en utilisant la vis d'ajustement située au centre de la tige de la soupape. La tige de la soupape est située directement sous le bouton de commande.

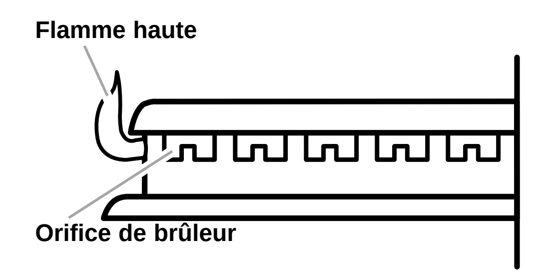
Suivre les directives suivantes pour ajuster la hauteur de la flamme :

1. **Mettre** le bouton de commande en position LO (basse).
2. **Retirer** le bouton de commande. (S'il n'y a pas de vis d'ajustement sous le bouton, c'est que la hauteur de la flamme n'est pas ajustable.)
3. **Tenir** la tige de soupape avec des pinces. La vis d'ajustement est située au centre de la tige de la soupape. Utiliser un petit tournevis à tête plate pour tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur adéquate.
4. **Remettre** le bouton de commande en place.



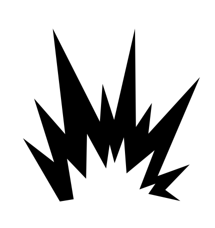
5. **Vérifier** la hauteur de la flamme à chacune des positions en faisant passer le bouton de LO (basse) à HI (haute).







Nettoyage de la table de cuisson



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Une éponge et de l'eau tiède savonneuse	• Tourner les boutons en position OFF (arrêt) et retirer en ligne droite du panneau de contrôle. • Laver, rincer et sécher complètement. Ne pas tremper. • **Ne pas utiliser de laine d'acier ou de détergent abrasif. Ils peuvent endommager le fini des boutons.** • Remettre les boutons en place. S'assurer qu'ils soient tous en position OFF (arrêt).
Surface en verre trempé	Une éponge et de l'eau tiède savonneuse **OU** Du papier essuie-tout et un nettoyant à vitre en vaporisateur	• Retirer les grilles de la surface de cuisson. • Laver, essuyer avec de l'eau propre et sécher complètement. • Utiliser un tampon à récurer non abrasif en plastique pour les zones très sales. • **Ne pas utiliser de laine d'acier, d'abrasifs ou de nettoyants rugueux. Ils peuvent endommager le fini.** • Après avoir utilisé des solutions de savon ou de détergent, essuyer complètement pour éviter la formation d'un résidu transparent. **REMARQUE :** Lorsque les boutons sont retirés lors du nettoyage de la surface de cuisson, empêcher l'eau de s'infiltrer dans l'appareil. • Remettre les grilles en place.
Les grilles et les couvercles de la surface de cuisson*	De l'eau tiède savonneuse et un tampon à récurer légèrement abrasif et/ou un détergent en poudre	• Nettoyer aussitôt qu'ils sont sales. Attendre qu'ils soient suffisamment refroidis pour les manipuler. • Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer légèrement abrasif et de l'eau tiède savonneuse. • Pour les taches tenaces, nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer et/ou d'un détergent en poudre et de l'eau. Répéter les étapes du nettoyage au besoin. • Ne pas mettre dans le four durant le programme d'autonettoyage. • Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleurs		Se référer à la section "Entretien de la table de cuisson" pour les instructions de nettoyage.

* Lorsque la table de cuisson est refroidie, nettoyer tous les aliments qui ont été renversés. Les renversements d'aliments acides tels que le vinaigre et les tomates peuvent affecter le fini.

Utilisation et remplacement de la lumière de surface
(certains modèles autoportants)

La lumière de surface est située dans le dosseret. Cette lumière se règle depuis les touches “Éclairage de surface” situées sur le tableau de commandes du four électronique. Consulter la section “Utilisation du tableau de commandes du four électronique” pour connaître l’emplacement de la lumière de surface.

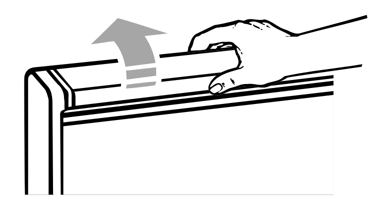
Pour allumer ou éteindre la lumière de surface,

APPUYER SUR

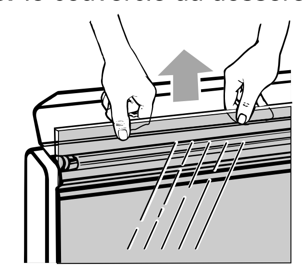


Remplacement de la lumière de surface :

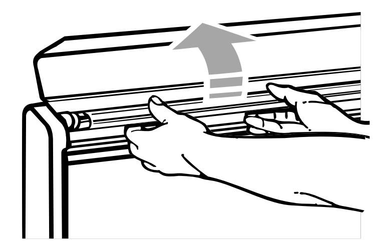
1. **Débrancher** la cuisinière ou **interrompre** le courant.



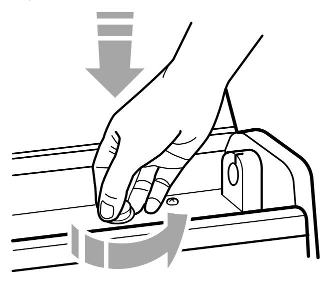
2. **Lever** le couvercle du dosseret.



3. **Retirer** la vitre placée devant le dosseret.



4. **Saisir** le tube fluorescent aux deux extrémités. Faire **tourner** le tube d’environ 90° dans un sens ou dans l’autre, pour libérer les deux extrémités de leurs connecteurs. **Remplacer avec** un tube fluorescent de type “Cool White” de 20 watts.
5. **Dans le cas où l’éclairage de surface ne fonctionne toujours pas**, il serait peut-être nécessaire de remplacer le démarreur. Le démarreur est un bouton qui est situé dans le dosseret, à droite sous le tube fluorescent.



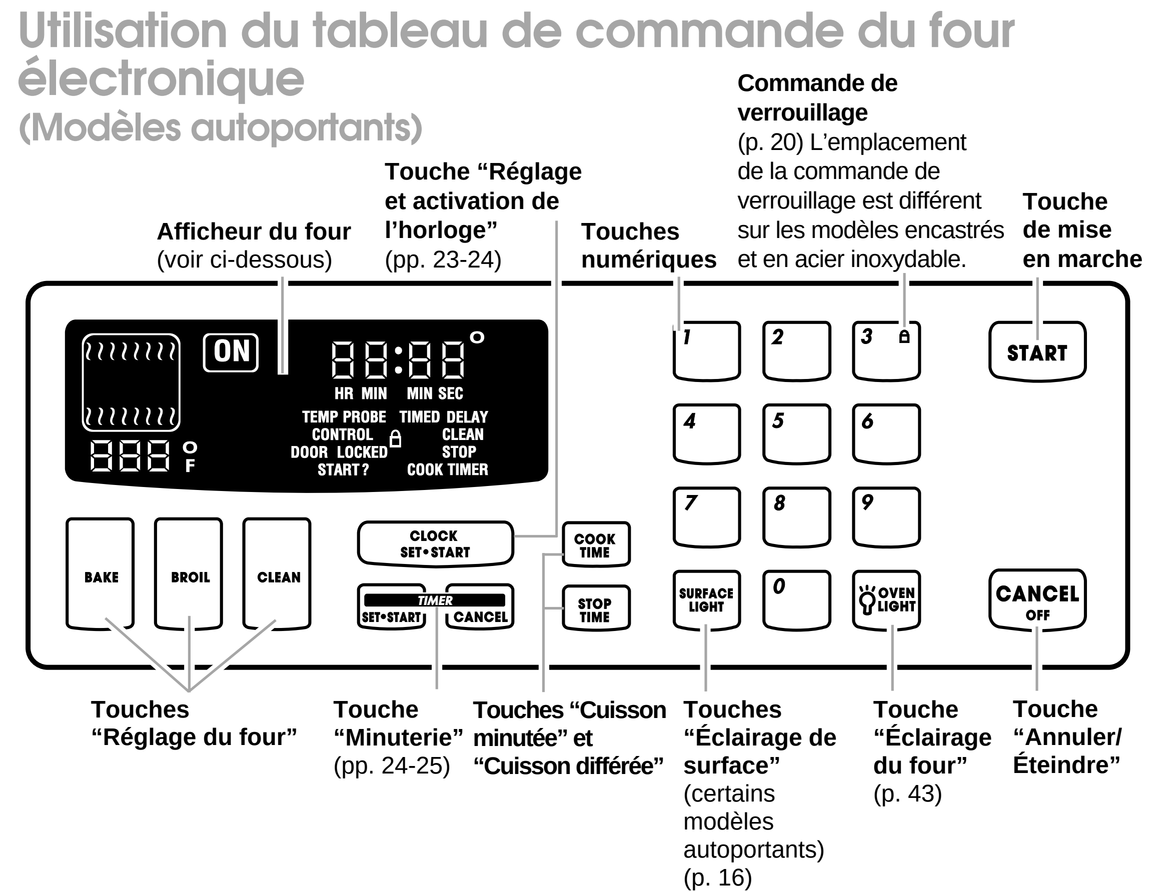
Pour retirer et remplacer le démarreur, enlever d’abord le tube fluorescent. Enfoncer le démarreur, puis le tourner d’environ 90 degrés dans le sens antihoraire. Le retirer de sa cavité. Il est possible de se procurer des démarreurs de rechange auprès des détaillants de tubes fluorescents.

6. **Replacer** la vitre, puis **abaisser** le couvercle.
7. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant.

Utilisation et entretien du four

On décrit étape par étape dans cette section comment utiliser toutes les fonctions du four contrôlées par les commandes électroniques. L'observation minutieuse de ces instructions de même que les conseils de cuisson et les renseignements de nettoyage aideront à utiliser cette cuisinière avec succès.

Utilisation du tableau de commande du four électronique (Modèles autoportants)



Afficheur du four et de l'horloge

- **Lors du branchement de la cuisinière,** un signal sonore se fait entendre. L'afficheur s'allume enentier pendant quelques secondes, puis affiche la dernière heure programmée ainsi que le message "PF" (panne de courant). Il est possible qu'après avoir réglé l'horloge (consulter la section "Réglage de l'horloge" présentée plus loin dans cette section), le message "PF" apparaisse toujours sur l'afficheur. Cela indique que le courant a été interrompu pendant un bon moment. Régler l'horloge à nouveau.

- **Le message "Err" apparaît sur l'afficheur de la minuterie et de l'heure** et trois brefs signaux sonores se font entendre lorsque se produit une erreur de programmation de la minuterie ou de l'heure.

REMARQUE : Il faut tenir la touche enfoncée pendant quelques secondes pour qu'elle fonctionne et attendre un bref intervalle entre chaque appui sur une touche. Lorsque l'utilisateur appuie plusieurs fois sur une touche, la touche peut cesser de fonctionner. Attendre quelques secondes puis utiliser la touche de nouveau.

suite à la page suivante

Fahrenheit/Celsius

Pour programmer la cuisson à l'intérieur du four en degrés Celsius au lieu de degrés Fahrenheit, effectuer les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR

CANCEL OFF

3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR

1

2

3

4. Appuyer sur "BROIL (CUISSON AU GRIL)".

APPUYER SUR

BROIL

5. Activer le four.

IMPORTANT :

- **Appuyer sur "BAKE (Cuisson normale)"** pour confirmer l'utilisation des degrés Celsius.
- **N'apparaissent sur l'afficheur que le degré de température** et le symbole clignotant du degré lorsque la cuisson est programmée en degrés Celsius.

APPUYER SUR

START

Répéter ces étapes pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

Pour convertir des températures de cuisson de degrés Celsius en degrés Fahrenheit ou vice versa, consulter le tableau ci-dessous.

Valeurs de conversion

38° C=100° F	163° C=325° F
60° C=140° F	177° C=350° F
66° C=150° F	191° C=375° F
77° C=170° F	204° C=400° F
93° C=200° F	218° C=425° F
121° C=250° F	232° C=450° F
135° C=275° F	246° C=475° F
149° C=300° F	260° C=500° F

Désactiver/Activer les signaux sonores

Les signaux sonores servent à indiquer une bonne ou une mauvaise programmation, ainsi que la fin d'un programme. Pour désactiver les signaux sonores de programmation, de fin de programme et de rappel, suivre les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR



3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR

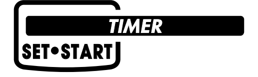




3

4. Appuyer sur "TIMER SET/ START (Réglage et démarrage de la minuterie)".

APPUYER SUR



5. Allumer le four.

Les messages "Snd" et "Off" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR



suite à la page suivante

Répéter les étapes de 1 à 5 pour réactiver les signaux sonores.

Les messages “Snd” et “On” apparaissent sur l’afficheur.

Utilisation du verrouillage

Le verrouillage rend les touches du tableau de commande inactives afin d’empêcher une utilisation accidentelle du four.

Pour désactiver ou verrouiller le tableau de commandes, suivre les étapes ci-dessous.

1. Ouvrir la porte.

REMARQUES :

- **Le verrouillage** ne peut être activé que lorsque le four est éteint ou qu’aucun programme n’est sélectionné.
- **Le verrouillage** ne désactive pas la minuterie.
- **Activer le verrouillage du blocage** pendant le nettoyage du tableau de commandes afin d’éviter la mise en marche accidentelle du four.

2. Appuyer sur “CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)” et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Un signal sonore se fait entendre et le message “Start? (Mise en marche?)” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR | AFFICHAGE



3. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.

APPUYER SUR | AFFICHAGE

START



Pour déverrouiller le tableau de commande :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur “CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)” et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Un signal sonore se fait entendre et le message “CONTROL LOCK 🔒” disparaît de l’afficheur.

APPUYER SUR

Utilisation du mode Sabbat

Propriétés du mode Sabbat :

- **L'afficheur de l'heure** fait apparaître le message "SAb" pour indiquer que le four fonctionne en mode Sabbat.
- **Le témoin lumineux ON** s'allume lorsque le brûleur est en marche et s'éteint lorsqu'il est fermé.
- **Pour éviter une pression accidentelle des touches,** l'utilisateur doit les maintenir enfoncées pendant une seconde pour les faire fonctionner.
- **Aucune tonalité** ne se fait entendre.

Pour activer le mode Sabbat, suivre les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

---

2. Appuyer sur "CANCEL/ OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR

CANCEL OFF

---

3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8 et 9 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR

7

8

9

---

4. Appuyer sur la touche numérique 6.

APPUYER SUR

6

---

5. Appuyer sur "START (Mise en marche)"

Les messages "SAb" et "ON" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR

START

Pour désactiver le mode Sabbat :

Répéter les étapes de 1 à 5 afin de désactiver le mode Sabbat. Les messages "SAb" et "OFF" apparaîtront sur de l'afficheur.

suite à la page suivante

Préparation de la cuisinière pour le Sabbat

Il est possible pour l'utilisateur de programmer sa cuisinière de sorte que les règles du Sabbat soient entièrement respectées. Pour ce faire, il doit d 'abord activer le mode Sabbat (Consulter la section “Pour activer le mode Sabbat” présentée précédemment dans cette section) et suivre les étapes suivantes:

1. **Allumer ou éteindre l'éclairage du four et/ou de surface (si disponible).**

   IMPORTANT : Pour obtenir de plus amples informations, consulter la section “Utilisation et remplacement de la lumière de surface” présentée dans la section “Utilisation et entretien de la table de cuisson”, ainsi que la section “Utilisation et remplacement de l'éclairage du four” présentée dans la section “Utilisation et entretien du four”.

   Ces lumières restent allumées ou éteintes (selon le réglage qui a été fait) quand le mode Sabbat est en fonction. L'ouverture de la porte n'entraîne pas l'activation de l'éclairage du four si celui-ci a été désactivé au préalable.

2. **Ouvrir la porte.**

3. **Appuyer sur “BAKE (Cuisson normale)”.**

   APPUYER SUR

   BAKE

4. **Appuyer sur les touches numériques pour programmer la température de cuisson désireé.**

   Exemple pour 163° C (325° F) :

   APPUYER SUR

   3

   2

   5

5. **Allumer le four.**

   APPUYER SUR

   START



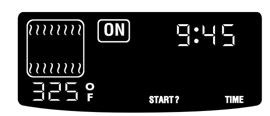
6. Appuyer sur la touche numérique 6 et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Le message “START? (Mise en marche?)” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



7. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.

Le message “SAb” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Pour désactiver le mode Sabbat et pour éteindre le four, suivre les étapes suivantes :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur la touche numérique 6 et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

APPUYER SUR



Lancement d’un programme

Suivant la sélection d’un programme, il est nécessaire d’appuyer sur “START (Mise en marche)” pour le mettre en marche. Si la touche “START (Mise en marche)” n’est pas appuyée dans les cinq secondes suivant la programmation, le message “START? (Mise en marche?)” apparaît sur l’afficheur à titre de rappel.

En cas de panne de courant

Il est impossible de faire fonctionner le four lors d’une panne de courant. Ne pas essayer de réalimenter le four. Attendre le rétablissement du courant ou la prochaine utilisation du four.

Annulation d’une fonction

La touche “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)” annule toutes les fonctions, à l’exception de “CLOCK SET/ START (Réglage et activation de l’horloge)” et de “TIMER (Minuterie)”. Lorsque la touche “CANCEL/OFF (Annuler/ Éteindre)” est appuyée, le grand afficheur indique l’heure et, s’il y a également utilisation de la minuterie, le temps qui reste.

Réglage de l’horloge

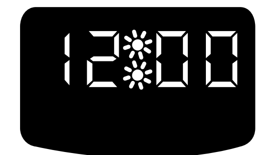
REMARQUE : Lorsqu’il y a utilisation ou programmation du four, il est impossible de modifier le réglage de l’horloge.

1. Appuyer sur “CLOCK SET/ START (Réglage et activation de l’horloge)”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



suite à la page suivante

2. Régler l'heure.

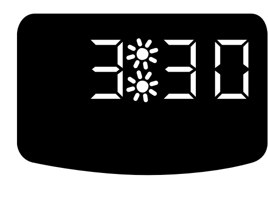
APPUYER SUR

3

3

0

AFFICHAGE



3. Activer l'horloge.

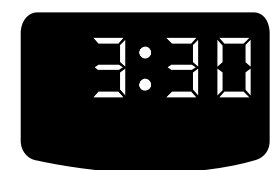
En cas d'erreur lors de la programmation de l'heure, trois brefs signaux sonores se font entendre et le message "Err" apparaît sur l'afficheur. L'afficheur indique également une heure valide se rapprochant le plus de celle qui a été entrée. Répéter les étapes 2 et 3 pour programmer à nouveau l'heure.

REMARQUE : Il est possible d'effacer l'heure de l'afficheur. Il suffit d'ouvrir la porte du four, puis d'appuyer sur la touche "CLOCK SET/START (Réglage et activation de l'horloge)" et de la maintenir enfoncée pendant cinq secondes. Reprendre ce procédé pour faire apparaître à nouveau l'heure sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



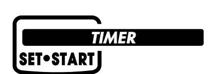
Utilisation de la minuterie

La fonction "Timer (Minuterie)" n'a pas pour but d'activer ou d'arrêter le four. Elle agit comme une minuterie de cuisine normale. Elle peut être réglée soit en heures et en minutes, jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes, soit en minutes et en secondes, jusqu'à concurrence de 99 minutes et 59 secondes.

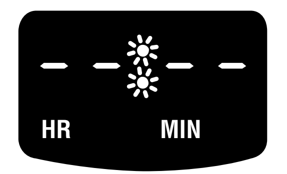
1. Appuyer sur "TIMER SET/ START (Réglage et activation de la minuterie)" :

- **Une fois** pour régler la minuterie en heures et en minutes;
- **Deux fois** pour régler la minuterie en minutes et en secondes.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

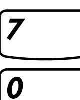


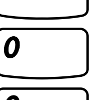
(exemple illustrant le réglage en heures et en minutes)



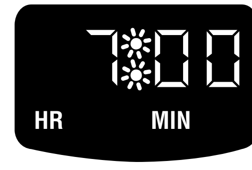
2. Régler la durée.

APPUYER SUR





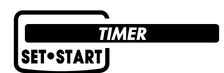




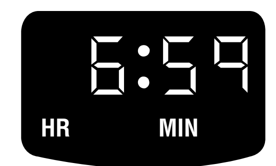
(L'exemple nous indique une période de 7 heures)

3. Activer la minuterie.
Le compte à rebours débute immédiatement après avoir appuyé sur "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)" ou sur "START (Mise en marche)".

APPUYER SUR







4. Lorsque le temps est écoulé, arrêter la minuterie.
Lorsque le temps est écoulé, quatre signaux sonores se font entendre (sauf s'ils ont été désactivés). Appuyer sur "TIMER CANCEL (Arrêt de la minuterie)" pour effacer l'affichage.

AFFICHAGE



Modification de la durée de la minuterie en cours d'utilisation

1. **Appuyer sur** "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)".
2. **Entrer** la nouvelle durée.
3. **Appuyer sur** "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)".

Annulation de la minuterie en cours d'utilisation :

Il est possible d'annuler la minuterie à tout moment pendant son utilisation. Il suffit d'appuyer sur "TIMER CANCEL (Annulation de la minuterie)".

APPUYER SUR



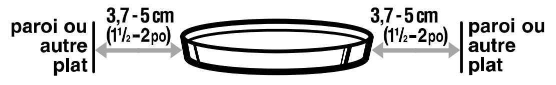
Conseils pour la cuisson

Conseils pour la cuisson au four

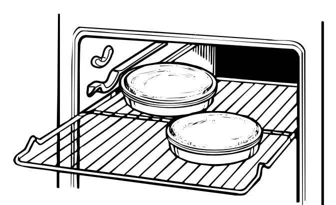
L'air chaud doit pouvoir circuler autour des plats pour que la chaleur puisse atteindre toutes les parties du four. On obtient ainsi de meilleurs résultats de cuisson.

Pour une meilleure circulation de l'air :

- **Placer** les plats de telle sorte qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.



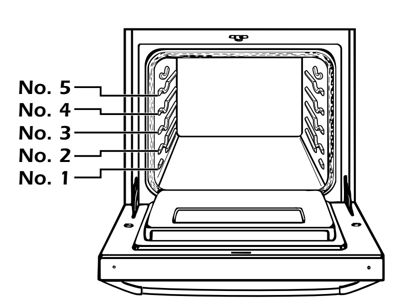
- **Pour obtenir les meilleurs résultats,** laisser un espace de 3,5 cm à 5 cm (1,5 po à 2 po) autour de chaque plat, et entre les plats et les parois du four.
- **Pour une cuisson au four avec un seul plat,** placer le plat au centre de la grille du four.



- **Lors de la cuisson de deux plats,** les placer dans des coins opposés de la grille du four.

REMARQUE : L'ouverture momentanée du four pour observer la cuisson peut provoquer une perte de chaleur, une durée de cuisson plus longue et des résultats de cuisson ou de rôtissage insatisfaisants. Se fier aux indications de la minuterie.

Position des grilles



Le four comporte deux grilles droites, que l'on peut répartir selon cinq positions. La position 5 de la grille est la plus élevée, ou la plus éloignée du fond du four. La position 1 de la grille est la plus basse ou la plus proche du fond du four.

Pour une cuisson appropriée, suivre les directives suivantes :

- **Lors de l'utilisation d'une seule grille,** placer la grille de telle manière que le sommet du mets soit centré dans le four.
- **Lors de l'utilisation de deux grilles,** placer une grille à la position 1 et l'autre grille à la position 3.
- **Utiliser une seule** tôle à biscuits lors de l'emploi de la fonction de cuisson au four (BAKE).

Conseils pour le choix des ustensiles de cuisson

- **Lors de la cuisson avec tôles à biscuits isolées ou plats pour cuisson au four**, les placer au tiers inférieur du four. On peut avoir besoin d'augmenter les durées de cuisson recommandées, alors vérifier le résultat avant de retirer le mets du four.
- **Lors de l'utilisation des plats en verre allant au four ou les plats de cuisson opaques,** réduire la température du four de 14° C (25° F) mais utiliser la même durée de cuisson. Comme ces plats absorbent la chaleur, produisant un brunissement plus foncé à la base et une croûte plus croustillante, placer la grille au centre du four. Lors de la cuisson de tartes et de pains, on peut utiliser la température suggérée dans la recette.

Position des grilles pour des mets spécifiques :

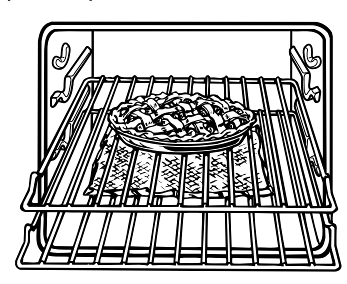
(Pour la position des grilles, voir "Position des grilles" à la colonne ci-contre.)

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées	2
Gâteaux des anges et kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	1 ou 2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ou 3



Utilisation de papier d'aluminium dans le four
(Pour la cuisson)

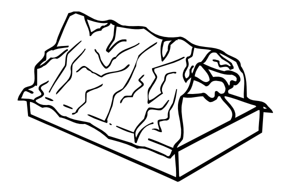
REMARQUE : Ne pas placer sur le fond du four du papier d'aluminium ou autre garniture. Ceci pourrait affecter la surface du four ainsi que la qualité de la cuisson.



- **Ne pas couvrir** toute la grille de papier d'aluminium. Ceci réduira la circulation de l'air et donnera de piètres résultats de cuisson.
- **Utiliser du papier d'aluminium** pour attraper les renversements des tartes ou mets en sauce en plaçant une feuille de papier aluminium en dessous. Les bords de la feuille d'aluminium devraient être retournés et dépasser le plat d'au moins 2,5 cm (1 po).
- **Utiliser des lanières étroites** de papier d'aluminium pour protéger les bords de la croûte d'une tarte s'ils brunissent trop rapidement.

Conseils pour le rôtissage

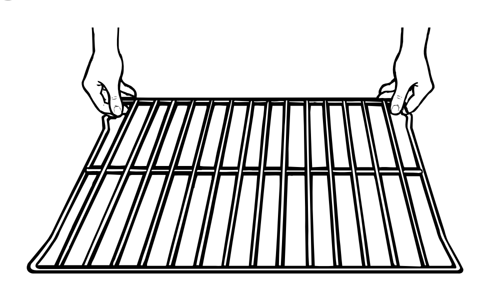
- **Faire rôtir les viandes,** avec le côté gras vers le haut dans un plat peu profond utilisant une grille de rôtissage.
- **Utiliser un plat à rôtissage** qui convient à la dimension de l'aliment à rôtir. Les jus de la viande peuvent déborder sur les côtés d'un plat trop petit. L'utilisation d'un plat trop grand peut susciter une augmentation des éclaboussures dans le four.
- **Les éclaboussures peuvent être réduites** en garnissant le fond du plat de rôtissage avec une feuille d'aluminium légèrement froissée.



- **Une feuille d'aluminium en forme de tente** recouvrant le morceau de viande à rôtir retarde le brunissage de la surface dans le cas d'une cuisson de longue durée, par exemple pour la cuisson d'une dinde. Mettre la feuille d'aluminium en forme de tente sur le morceau de viande pour que l'air puisse circuler. Veiller à ne pas enfermer hermétiquement la viande qui serait alors cuite dans sa vapeur.
- **Utiliser un thermomètre à viande précis** pour déterminer quand la viande a atteint le degré désiré de cuisson. Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande, ou à l'intérieur d'une cuisse ou de la poitrine d'une volaille. Pour obtenir une température précise, il ne faut pas que l'extrémité du thermomètre soit en contact avec la partie grasse, un os ou du cartilage.
- **Après avoir lu une fois la température indiquée par le thermomètre,** enfoncer le thermomètre dans la viande 1 cm (½ po) ou plus et lire de nouveau la température. Si la température indiquée baisse, remettre le plat dans le four pour continuer la cuisson.
- **Vérifier la température du porc et de la volaille** avec un thermomètre à 2 ou 3 endroits pour garantir une cuisson adéquate.
- **Il est plus facile de découper une volaille et un rôti** si on l'a recouvert d'une feuille d'aluminium et si on le laisse reposer 10 à 15 minutes après l'avoir retiré du four.

Cuisson au four ou Rôtissage

REMARQUE : Ne pas essayer d'allumer le brûleur du four pendant une panne d'électricité. Voir la section "Sécurité de la cuisinière pour plus de renseignements."



1. Positionner les grilles.

Pour l'emplacement correct de la grille, voir section "Position des grilles" et tableau "Emplacement des grilles".

REMARQUES :

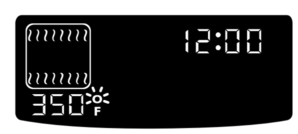
- **Avant de mettre le four en marche,** placer toujours les grilles du four où vous en aurez besoin.
- **S'assurer que** les grilles soient d'aplomb.
- **Utiliser des mitaines de four** pour protéger les mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- **Ne pas laisser** les mitaines de four toucher les éléments chauds.

2. Choisir le programme de cuisson au four/Rôtissage.

APPUYER SUR

BAKE

AFFICHAGE



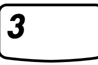
(ou 177° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

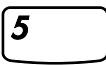
L'utilisateur doit effectuer cette étape s'il désire régler la température de cuisson qui diffère de 177° C (350° F).

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR







AFFICHAGE



(Exemple pour le programme "Bake" à 191° C (375° F)

4. Lors de l'utilisation du programme "cuisson au four", préchauffer le four.

Lorsque la température du four atteint 77° C (170° F), l'afficheur indique le degré de cuisson réel à l'intérieur du four, l'actualisant tous les 3° C (5° F) jusqu'à ce que la chaleur désirée soit atteinte. Un long signal sonore se fait entendre pour indiquer la fin du préchauffage.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du programme "Rôtissage", il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE



(Les lettres "Lo" apparaissent après cinq secondes quand la température du four n'est pas à 77° C [170° F])



5. Placer la nourriture dans le four.

REMARQUE : Il est possible de modifier la température du four pendant la cuisson. Il suffit de répéter les étapes 2, 3 et 4.

6. À la fin de la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR

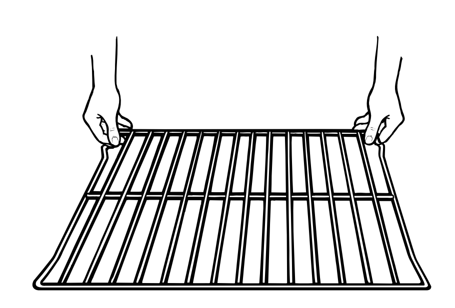
CANCEL OFF

AFFICHAGE

(l'afficheur s'éteint)

Cuisson au gril

REMARQUE : Ne pas essayer d'allumer le four pendant une panne d'électricité. Voir la section "Sécurité de la cuisinière pour plus de renseignements."



1. Mettre la grille à la hauteur voulue et fermer la porte.
Voir "Tableau de cuisson au gril" pour la hauteur recommandée des grilles

2. Préchauffer l'élément pendant cinq minutes avant l'utilisation.

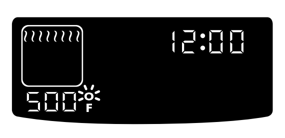
3. Appuyer sur "BROIL (Cuisson au gril)".

La température de cuisson au gril préréglée est de 260° C (500° F).

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 260° C)

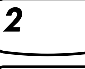
suite à la page suivante

4. Régler la température (facultatif).
L’utilisateur doit exécuter cette étape s’il désire entrer une température de cuisson au gril autre que 260° C (500° F). (Consulter le tableau intitulé “Cuisson au gril à températures différentes” présenté plus loin dans cette section.)

REMARQUE : Consulter le tableau “Tableau de cuisson au gril” présenté plus loin dans cette section pour les recommandations de température.

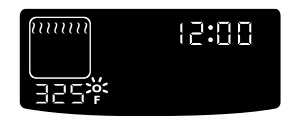
APPUYER SUR





5

AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de cuisson au gril de 163° C [325° F])

5. Mettre le four en marche.
REMARQUE : Il est possible de modifier la température de cuisson au gril après le début de la cuisson. Il suffit de répéter les étapes 3, 4 et 5.

APPUYER SUR

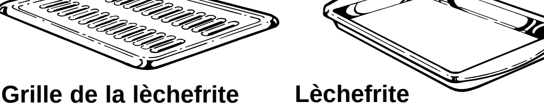
START

AFFICHAGE



6. À la fin du préchauffage, mettre la nourriture dans le four.
Déposer la nourriture sur la grille de la lèchefrite, puis mettre la grille dans la lèchefrite pour la cuisson au gril. Placer les ustensiles pour cuisson au gril au centre de la grille.

REMARQUES:
- **Placer la nourriture** au moins à 7,5 cm (3 po) de l’élément du gril.
- **Pour assurer un écoulement adéquat de la graisse**, ne pas utiliser de plaque à biscuits ou tout autre ustensile semblable lors de l’utilisation du programme de cuisson au gril.
- **En cas d’utilisation de papier d’aluminium** pour couvrir la lèchefrite, couper des fentes dans le papier pour permettre à la graisse d’évacuer.



Grille de la lèchefrite **Lèchefrite**

7. Fermer entièrement la porte.
REMARQUE : Ne pas utiliser le programme de cuisson au gril avec la porte ouverte. L’élément du gril ne fonctionnera pas.

8. À la fin de la cuisson au gril, arrêter le four.

APPUYER SUR

CANCEL
OFF

AFFICHAGE

(L’afficheur s’éteint noir)



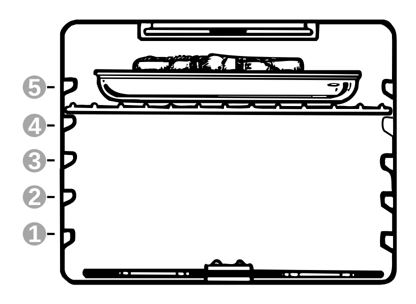
Cuisson au gril à températures différentes

- **Dans le cas où la cuisson est trop rapide** ou que l'utilisateur désire une cuisson au gril lente dès le début, régler le degré de cuisson entre 77° C (170° F) et 163° C (325° F). Ces réglages de température permettent à l'élément de cuisson au gril de faire la cuisson complète des aliments et de la faire lentement. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.
- **Les coupes plus épaisses et les pièces de viande,** poissons et volaille de forme inégale peuvent cuire mieux si vous utilisez des températures de cuisson au gril plus basses. (Voir le "Tableau de cuisson au gril" pour les recommandations de température.)

Conseils pour la cuisson au gril

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies. Ces ustensiles ont été conçus pour écouler de la surface de cuisson la quantité excessive du jus et de graisse afin de diminuer les risques de fumée et d'éclaboussures.
- Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien, ne pas couvrir la grille de lèchefrite de papier d'aluminium.
- Enlever l'excédent de gras pour réduire les éclaboussures. Pratiquer des entailles sur le gras des bords pour l'empêcher de se déformer.
- Utiliser une pince pour retourner la viande et éviter de perdre les jus.
- Tirer la grille jusqu'à la butée avant de retourner ou retirer le mets.
- À la fin de la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four avant d'en retirer la nourriture. Des écoulements risquent de cuire sur l'ustensile s'il est laissé à la chaleur du four, ce qui en rendra le nettoyage plus difficile.

Positions de la grille pour la cuisson au gril



- Pour faciliter le nettoyage, garnir le fond de la lèchefrite de papier d'aluminium. Nettoyer la lèchefrite et sa grille le plus tôt possible après chaque utilisation.

Réglage de la température du four

Bien que le four ait été convenablement réglé pour fournir des températures précises, il se peut que la cuisson soit plus rapide ou plus lente que dans le four que vous utilisiez auparavant.

Si après avoir utilisé le four pendant quelque temps, l'utilisateur n'est pas satisfait des résultats des opérations de cuisson au il four/rôtissage, est possible de corriger la températureconformément à la méthode ci-dessous. Le système de commande "se souviendra" de lacorrection de température choisie après une interruption ou une panne d'électricité.

REMARQUE : Ne pas mesurer la température dans le four avec un thermomètre. L'ouverture de la porte du four suscitera une baisse de la température dans le four et donnera une indication incorrecte. De plus, l'indication de la température du thermomètre variera alors que le four exécute les programmes.

suite à la page suivante

1. **Ouvrir la porte.**

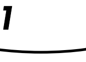
2. **Appuyer sur “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)”.**

APPUYER SUR



3. **Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.**


APPUYER SUR



2

3

4. **Appuyer sur la touche “BAKE (Cuisson normale)”.**

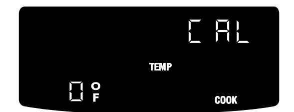

APPUYER SUR



5. **Allumer le four.**
   -18° C (0° F) et “COOK TEMP (Température de cuisson)” apparaissent sur l’afficheur.


APPUYER SUR AFFICHAGE

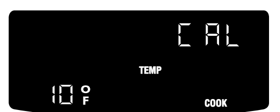




6. **Programmer la température modifiée de cuisson.**
   Appuyer sur “BAKE (Cuisson normale)” pour augmenter la valeur du réglage. Appuyer sur “BROIL (Cuisson au gril)” pour diminuer la valeur du réglage.

APPUYER SUR AFFICHAGE





(Exemple illustrant une augmentation de 6° C [ou 10° F] de la température du four)

7. **Appuyer sur “START (Mise en marche)” pour faire l’ajustement.**
   REMARQUE : La touche “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)” ne peut annuler l’ajustement apporté à la température du four.

APPUYER SUR

START



Comment déterminer le degré d'ajustement

Le tableau qui suit indique l'ajustement de température nécessaire pour obtenir la cuisson désirée. Celle-ci dépend du brunissement et de l'humidité des aliments, ainsi que du temps de levée des aliments à base de pâte.

POUR QUE LE METS SOIT…	AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE CHIFFRE DE DEGRÉS
Un peu plus cuit	+3° C à +6° C (+5° F à +10° F)
Modérément plus cuit	+8° C à +11° C (+15° F à +20° F)
Beaucoup plus cuit	+14° C à +19° C (+25° F à +35° F)
Un peu moins cuit	-3° C à -6° C (-5° F à -10° F)
Modérément moins cuit	-8° C à -11° C (-15° F à -20° F)
Beaucoup moins cuit	-14° C à -19° C (-25° F à -35° F)

Choix d'ustensiles de cuisson

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d'ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	• Croûtes légèrement dorées • Brunissement égal	• Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou non-adhésif	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	• Brunissage faible ou non existant à la base	• Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	• Croûtes dorées, légères • Brunissage inégal	• Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en terre cuite	• Croûtes croustillantes	• Suivre les instructions du fabricant.

Cuisson commandée par la minuterie

Le tableau de commande électronique de l'horloge/four commande la mise en marche du four et l'arrêt aux heures choisies, même en l'absence de l'utilisateur.

La fonction de cuisson à une heure différée est idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas un préchauffage du four, comme les viandes et les mets en sauce. **Ne pas utiliser la fonction de cuisson différée pour les gâteaux, biscuits, etc. car ces mets ne lèveront pas convenablement. Avant de programmer l'opération de cuisson différée, vérifier que l'horloge indique l'heure correcte.** (Voir la section "Réglage de l'horloge".)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

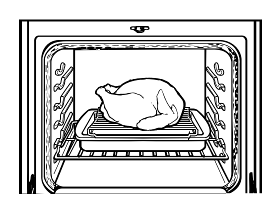
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pour commencer une cuisson ou un rôtissage avec arrêt automatique :

1. Préparer le four.

Placer la ou les grilles adéquatement et mettre la nourriture dans le four. Pour savoir comment placer les grilles correctement, se référer au paragraphe "Position des grilles" et au tableau "Position des grilles" présenté précédemment dans cette section.

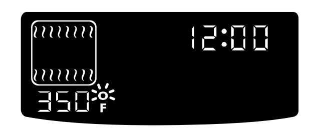


2. Choisir le programme "BAKE (Cuisson au four)".

APPUYER SUR



AFFICHAGE



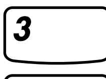
(ou 177° C)

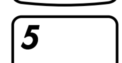
3. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit effectuer cette étape s'il désire régler une température qui diffère de celle qui apparaît sur l'afficheur.

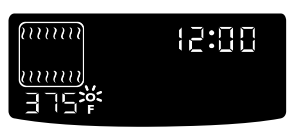
REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four pour connaître les températures recommandées,

APPUYER SUR





AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de cuisson réglée à 375° F [191° C])



4. Appuyer sur “COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)”.

APPUYER SUR

COOK TIME

AFFICHAGE



5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR

2

0

0

AFFICHAGE



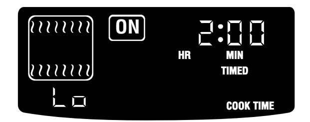
(L’afficheur indique un temps de cuisson de deux heures)

6. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE



7. À la fin de la cuisson ou du rôtissage,

“End” apparaît sur l’afficheur. Quatre signaux sonores seront entendus, suivis par quatre brefs signaux sonores de rappel à chaque minute (sauf si les signaux sonores ont été désactivés) jusqu’à l’ouverture de la porte du four ou si on appuie sur la touche CANCEL/OFF.

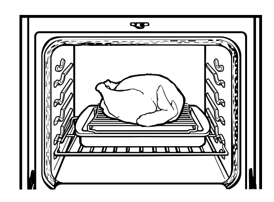
AFFICHAGE



suite à la page suivante

Pour différer la mise en marche et arrêter le four automatiquement :

1. Préparer le four.
Placer la ou les grilles adéquatement et mettre la nourriture dans le four. Pour savoir comment placer les grilles correctement, se référer au paragraphe “Position des grilles” et au tableau “Placement des grilles” présenté précédemment dans cette section.



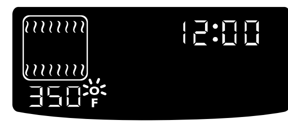
---

2. Choisir le programme “BAKE (Cuisson)”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 149° C)

---

3. Régler la température (facultatif).

L’utilisateur doit effectuer cette étape s’il désire régler une température qui diffère de celle qui apparaît sur l’afficheur.

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four pour connaître les températures recommandées.

APPUYER SUR







AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de cuisson réglée à 191° C [375° F])

---

4. Appuyer sur “COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)”.

APPUYER SUR



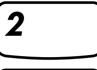
AFFICHAGE



---

5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR





AFFICHAGE



(L’afficheur indique un temps de cuisson de deux heures)



6. APPUYER SUR “STOP TIME” (Heure d’arrêt)

APPUYER SUR

AFFICHAGE



7. Régler l’heure d’arrêt de cuisson.

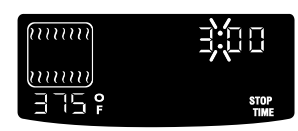
APPUYER SUR

3

0

0

AFFICHAGE

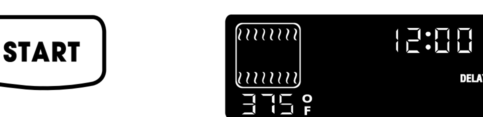


(L’afficheur indique l’heure de fin de cuisson à trois heures)

8. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.

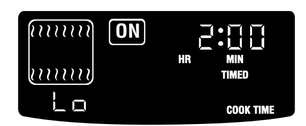
APPUYER SUR

AFFICHAGE



Voici l’affichage lorsque l’heure de fin de cuisson est atteinte :

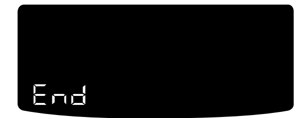
AFFICHAGE



9. À la fin de la cuisson ou du rôtissage,

“End” apparaît sur l’afficheur. Quatre signaux sonores seront entendus, suivis par quatre brefs signaux sonores de rappel à chaque minute (sauf si les signaux sonores ont été désactivés) jusqu’à l’ouverture de la porte du four ou si on appuie sur la touche CANCEL/OFF.

AFFICHAGE



Pour annuler les réglages de la cuisson minutée,

Appuyer sur “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)”.

APPUYER SUR

CANCEL
OFF

AFFICHAGE

(L’afficheur s’éteint noir)

Tableau de cuisson au four :

Se référer à la section “Conseils pour la cuisson”.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON (EN MINUTES)
Pains, levure		
• pain	191° C (375° F)	30-40
• brioches	204° C (400° F)	12-15
Pains rapides		
• biscuits	232° C (450° F)	10-15
• muffins	204° C (400° F)	20-25
• popovers	232° C (450° F)	20-25
• pain aux noix	177° C (350° F)	60-75
• pain au gingembre	177° C (350° F)	25-30
Gâteaux		
• gâteau des anges	191° C (375° F)	30-40
• gâteau à étages	179-191° C (350-375° F)	20-30
• gâteau éponge	177° C (350° F)	35-45
• gâteau quatre-quarts	177° C (350° F)	34-45
• gâteau aux fruits	149° C (300° F)	2-2½ hrs
• gâteau feuilleté	149° C (300° F)	25-35
Biscuits		
• bouchée	191° C (375° F)	10-15
• roulé et réfrigéré	191° C (375° F)	12-18
• fruit et mélasse	191° C (375° F)	10-15
• fudge au chocolat	177° C (350° F)	20-30
• macarons	177° C (350° F)	12-15
Divers		
• pommes cuites	191° C (375° F)	50-60
• haricots cuits	149° C (300° F)	5-6 hrs
• crème anglaise, tasse	163° C (325° F)	35-40
• pommes de terre cuites	204° C (400° F)	75
• pouding		
au pain	177° C (350° F)	45-60
au fromage à la crème	191° C (375° F)	30-40
au riz	163° C (325° F)	40-60
• mets en tranches	177° C (350° F)	60-90
• soufflé	177° C (350° F)	50-60
Pâtisseries		
• choux à la crème	204° C (400° F)	35-40
• crème anglaise et tarte à la citrouille	177° C (350° F)	30-40
• croûte à pâtisserie	232° C (450° F)	10-12
• deux croûtes à tarte aux fruits		
garniture cuite	204° C (400° F)	25-30
garniture non cuite	204° C (400° F)	40-50
• garniture de meringue	177° C (350° F)	10-15

Les températures et les durées sont des directives seulement et peuvent être ajustées selon les goûts individuels.

Tableau de rôtissage :

– **Appuyer sur** BAKE (CUISSON AU FOUR).

– **Faire rôtir** à la température du four de 163° C (325° F).*
Le préchauffage n’est pas requis.

– **Placer** le plat de rôtissage à la position des grilles 1 ou 2.

– **Se référer** à la section “Conseils pour la cuisson”

VIANDES	POIDS APPROXIMATIF	MINUTES APPROXIMATIVES PAR LIVRE	TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE
Boeuf			
côtes roulées	1,4-2,3 kg (3-5 lb)		
• saignant		25-29	60° C (140° F)
• à point		35-37	71° C (160° F)
• bien cuit		45-47	77° C (170° F)
rôti d’entrecôtes	2,7-3,2 kg (6-7 lb)		
• saignant		23-25	60° C (140° F)
• à point		30-32	71° C (160° F)
• bien cuit		35-40	77° C (170° F)
rôti de croupe	1,8-2,7 kg (4-6 lb)		
• à point		25-30	71° C (160° F)
• bien cuit		35-37	77° C (170° F)
Agneau			
gigot	2,7-3,2 kg (6-7 lb)		
• saignant		18-20	60° C (140° F)
• à point		21-24	66-68° C (150-155° F)
• bien cuit		30-32	82° C (180° F)
Porc			
longe	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	45-48	77° C (170° F)
	2,3-2,7 kg (5-6 lb)	28-30	77° C (170° F)
épaule	1,8-2,3 kg (4-5 lb)	40-44	85° C (185° F)
jambon,	1,4-2,3 kg (3-5 lb)	17-18	54° C (130° F)
complètement cuit	3,6-4,5 kg (8-10 lb)	13-14	54° C (130° F)
Volaille			
poulet*	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	28-30	85° C** (185° F)
dinde,	4,5-7,3 kg (10-16 lb)	14-19	77-82° C (170-180° F)
non farcie	8,2-11,3 kg (18-25 lb)	11-15	77-82° C (170-180° F)
Veau			
longe	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	35-38	77° C (170° F)
épaule	2,3-2,7 kg (5-6 lb)	43-45	77° C (170° F)

* Pour le poulet, régler la température du four à 177° C (350° F).
** Les muscles peuvent ne pas être assez gros pour utiliser un thermomètre.

Tableau de cuisson au gril :

– **Appuyer sur** BROIL (Cuisson au gril).
– La position recommandée de la grille est au plus bas numéro (1) jusqu'au plus élevé (5).
– **Se référer** à la section "Cuisson au gril".

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les aliments à 7,62 cm (3 po) ou plus de l'élément de cuisson au gril.

– **Retourner** l'aliment vers les deux-tiers de la durée totale de cuisson; c'est-à-dire si la durée de cuisson totale est de 12 minutes, retourner l'aliment au bout de 8 minutes.
– **Les températures** sont des directives seulement et peuvent être ajustées selon les goûts individuels.

VIANDES	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE	DURÉE APPROXIMATIVE TOTALE (MINUTES)
Steak, 2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			10
• à point			10
• bien cuit			18
Steak, 4,25 cm (1½ po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			16
• à point			20
Hamburger ou steaks, 1,78 cm (½ po) ou moins			
• à point	5	260° C (500° F)	12
Côtelettes d'agneau, 2,54 cm (1 po)	4	204° C (400° F)	18
Tranche de jambon, 1,78 cm (½ po)	4	260° C (500° F)	10
2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	20
Côtelettes de porc, 2,54 cm (1 po)	4	232° C (450° F)	24
Saucisses de Francfort	4	260° C (500° F)	8
Morceaux de poulet, désossés	3	260° C (500° F)	32
Poisson, 2,54 cm (1 po)	3	177° C (350° F)	10
Foie de veau, 1,78 cm (½ po)	4	177° C (350° F)	10



Nettoyage du four et des boutons de commande

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	• Placer les boutons à la position d'arrêt OFF; tirer pour dégager les boutons du tableau de commandes. • Laver, rincer et bien sécher. Ne pas faire tremper. • **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons.** • Réinstaller les boutons. S'assurer que chaque bouton soit à la position d'arrêt OFF.
Tableau de commande	Éponge et eau savonneuse tiède **OU** Essuie-tout en papier et produit atomisable pour le nettoyage du verre	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition**. • Ne pas pulvériser le produit de nettoyage directement sur le tableau de commandes. Appliquer le produit sur un essuie-tout en papier. **REMARQUE :** S'assurer que vous n'avez pas allumé le four lors du nettoyage du tableau de commandes. Dans ce cas, appuyer sur la touche Cancel/Off.
Surfaces externes (autres que la table de cuisson et le tableau de commande)	Éponge et eau savonneuse tiède	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif dans les zones très souillées. • **Ne pas utiliser un produit de nettoyage très fort ou abrasif. Un tel produit pourrait endommager la finition.**
Lèchefrite et grille (nettoyer après chaque utilisation)	Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède	• Laver, rincer et bien sécher. • **Ne pas nettoyer la lèchefrite et la grille avec le programme d'autonettoyage**.

suite à la page suivante

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Grilles du four	Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède **OU** le programme d'autonettoyage	• Laver, rincer et bien sécher **OU** • Laisser ces grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage. **REMARQUE :** Si on laisse les grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage, les grilles peuvent subir un changement de couleur permanent et leur coulissement peut devenir difficile. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les tiges latérales pour faciliter le coulissement.
Vitre de la porte du four	Essuie-tout en papier et produit de nettoyage du verre atomisable **OU** Eau tiède savonneuse et tampon à récurer en plastique non abrasif	• S'assurer que le four est froid. • Respecter le mode d'emploi fourni avec le produit de nettoyage. • Laver, rincer à l'eau propre et bien sécher.
Cavité du four	Programme d'autonettoyage	• Essuyer les renversements contenant du sucre dès que possible après le refroidissement du four. (Voir la section "Utilisation du programme d'autonettoyage.")

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable (porte, devant du tiroir et console à l'arrière sur certains modèles)

- Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.
- Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.
- Toujours bien sécher pour éviter les marques d'eau.
- Si des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment), rincer à fond avec un linge doux exempt de charpie. Le chlore est une substance corrosive.

	AGENT DE NETTOYAGE	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigt	Détergent/savon liquide et eau, nettoyant tout usage	Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide pour enlever la saleté, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer.
Taches tenaces et résidus cuits à la surface	Nettoyant doux abrasif ou produits de nettoyage pour acier inoxydable	Frotter dans le sens des lignes du grain avec un chiffon ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer. Répéter au besoin.
Taches d'eau dure	Vinaigre	Nettoyer ou essuyer avec un chiffon. Rincer à l'eau et bien essuyer.

Lampe(s) du four

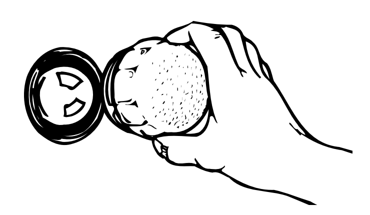
Votre four peut avoir une ou deux lampes de four standard sur la paroi arrière ou deux lampes latérales à halogène. La lampe du four s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer la lampe du four lorsque la porte du four est fermée, **appuyer** sur la touche Oven Light (lampe du four) sur le tableau de commandes. **Appuyer** de nouveau sur cette touche pour l'éteindre.

REMARQUES :

- La lampe (ou les lampes) du four ne fonctionne(nt) pas pendant l'opération d'autonettoyage.
- S'assurer que le four est refroidi avant de remplacer une ampoule.

Remplacement de la lampe (ou des lampes) standard située(s) sur la paroi arrière :

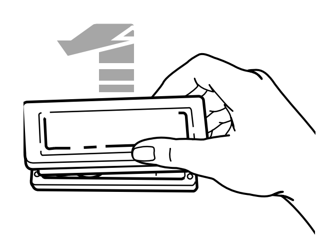
1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle de verre sur l'ampoule en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en le vissant dans le sens horaire.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

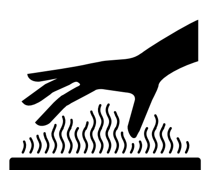
Remplacement des lampes de four à halogène de chaque côté du four :

1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle en verre sur l'ampoule en saisissant le bord avant du couvercle et en le retirant hors de la paroi latérale du four.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer par une ampoule à halogène (12 volts, 5 watts au maximum), disponible dans la plupart des quincailleries.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en enclenchant le couvercle dans la paroi du four.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

Utilisation du programme d’autonettoyage



⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

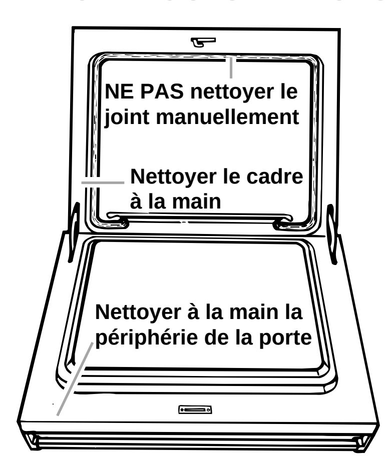
Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

Avant la mise en marche



Avant de mettre le programme d’autonettoyage en marche, veiller à :

REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait une dégradation de la qualité des opérations de nettoyage, cuisson au four et rôtissage.

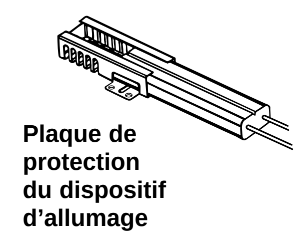
- **Nettoyer manuellement les surfaces illustrées.** Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l’opération d’autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l’eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d’acier savonneux.
- **Ne pas laisser** l’eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.
- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les souillures ou la graisse. Ceci réduira l’émission de fumée au cours de l’opération d’autonettoyage.
- **Nettoyer les renversements contenant du sucre ou du lait dès que possible** après que le four soit refroidi. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d’auto-nettoyage, la température élevée peut faire réagir le sucre avec la porcelaine. Ceci peut causer des tâches blanchâtres, des marques ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu’elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l’opération d’autonettoyage, mais elles subiront un changement de couleur et leur coulissement deviendra plus difficile. Si les grilles sont soumises au traitement d’autonettoyage, placer les grilles sur leurs guides/supports.
- **L’émission de chaleur et d’odeurs** est un phénomène normal au cours de l’autonettoyage. Veiller à bien aérer la cuisine et ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner la hotte d’aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d’autonettoyage. Déménager les oiseaux dans une autre pièce, fermée et bien aérée.



REMARQUES :

- **Garder la cuisine bien aérée** durant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- **Nettoyer le four** avant qu'il ne devienne très souillé. Le nettoyage des fours très souillés demande plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- **Ne pas obstruer** l'évent du four au cours de l'opération d'autonettoyage. Pour l'obtention de meilleurs résultats de nettoyage, l'air doit pouvoir circuler librement.
- **Ne pas laisser** d'ustensiles en plastique sur la table de cuisson. Le plastique peut fondre.
- **Retirer tout article combustible,** tel que les serviettes de papier, du tiroir de remisage. Ceci comprend les ustensiles à poignée de plastique qui peuvent surchauffer et fondre.
- **Ne pas laisser** aucune feuille d'aluminium dans le four au cours de l'opération d'autonettoyage. Une feuille d'aluminium pourrait brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- **La lampe d'éclairage du four** ne fonctionne pas pendant le programme d'autonettoyage.
- **La table de cuisson** ne fonctionnera pas pendant le programme d'autonettoyage sur les modèles canadiens.
- **N'insérer aucun** objet dans l'orifice de la plaque protectrice du dispositif d'allumage. De plus, ne pas nettoyer cet endroit. Cela pourrait causer un bris de produit.



Plaque de protection du dispositif d'allumage

- **Ne pas utiliser** la table de cuisson pendant le fonctionnement du programme autonettoyant. L'utilisation de la table de cuisson désactive le programme d'autonettoyage.

Avant le réglage des commandes

- **S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure.**
- **S'assurer que la porte du four est bien fermée.**

Réglage des commandes

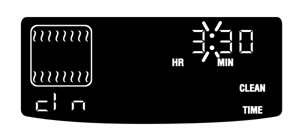
Pour commencer le nettoyage immédiatement :

1. Appuyer sur "CLEAN (Nettoyer)".
Le programme d'autonettoyage se règle à un durée de 3 heures et demie. (Les trois premières heures sont consacrées au nettoyage, et les 30 dernières minutes, au refroidissement.)

APPUYER SUR

CLEAN

AFFICHAGE



(L'heure d'arrêt affichée correspond à l'heure du jour, 3 heures et demie plus tard)

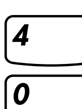
suite à la page suivante

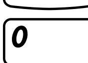
2. Régler le temps de nettoyage (facultatif).

Il est possible de régler une durée d'autonettoyage autre que trois heures et demie. Il suffit **d'appuyer** sur les touches numériques pour fixer la durée voulue, le maximum étant quatre heures et demie.

- **Calculer** deux heures et demie s'il y a peu de souillure.
- **Calculer** entre trois heures et demie et quatre heures et demie s'il y a beaucoup de suie.

APPUYER SUR





AFFICHAGE



(Exemple illustrant une durée de 4 heures du programme d'autonettoyage dont l'heure d'arrêt correspond à l'heure du jour, 4 heures plus tard)

3. Mettre le four en marche.

REMARQUE : Il y a blocage de la porte lorsque la touche "START (Mise en marche)" est appuyée.

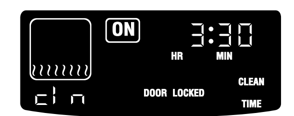
APPUYER SUR



AFFICHAGE



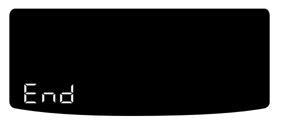
(Exemple illustrant les 30 premières minutes)



(Exemple illustrant le temps restant du programme)

4. Voici ce qui apparaît sur l'afficheur à la fin du cycle d'autonettoyage :

AFFICHAGE



Report du début du programme de nettoyage :

1. Appuyer sur "CLEAN (Nettoyer)".

Le programme d'autonettoyage se règle pour un durée de trois heures et demie. (Les trois premières heures sont consacrées au nettoyage, et les 30 dernières minutes, au refroidissement.)

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'heure d'arrêt affichée correspond à l'heure du jour, 3 heures et demie plus tard)



2. Régler le temps de nettoyage (facultatif).

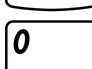
Il est possible de régler une durée d’autonettoyage autre que trois heures et demie. Il suffit **d’appuyer** sur les touches numériques pour régler la durée voulue, le maximum étant de quatre heures et demie.

- **Calculer** deux heures et demie s’il y a peu de souillure.
- **Calculer** entre trois heures et demie et quatre heures et demie s’il y a beaucoup de suie.

APPUYER SUR



0



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une durée de 4 heures du programme d’autonettoyage)

3. Appuyer sur “STOP TIME (Heure d’arrêt)”.





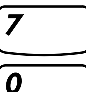
AFFICHAGE

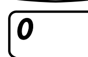


4. Régler l’heure d’arrêt.

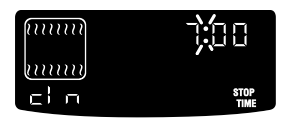
Un exemple est donné pour 7 h 00 :

APPUYER SUR





AFFICHAGE



(L’afficheur indique les heures de départ à 7 h 00

5. Compléter le réglage.

REMARQUE : Il y a verrouillage de la porte lorsque la touche “START (Mise en marche)” est appuyée.

APPUYER SUR



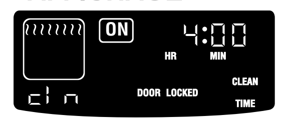
AFFICHAGE



Lorsque l’heure de départ est arrivée :

REMARQUE : Après 30 minutes, le témoin lumineux de l’élément de grillage s’éteint et celui de l’élément de cuisson s’allume.

AFFICHAGE

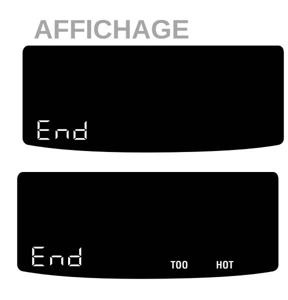


suite à la page suivante

6. Voici ce qui apparaît sur l'afficheur à la fin du programme autonettoyant :

REMARQUE : Si une fonction est requise pendant le verrouillage de la porte, la minuterie affichera "Too Hot (Trop chaud)". Attendre le déverrouillage de la porte pour utiliser le four.

AFFICHAGE



Pour arrêter le programme autonettoyant à tout moment :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Le message "DOOR LOCKED (Porte verrouillée)" apparaît quand le four n'est pas refroidi)

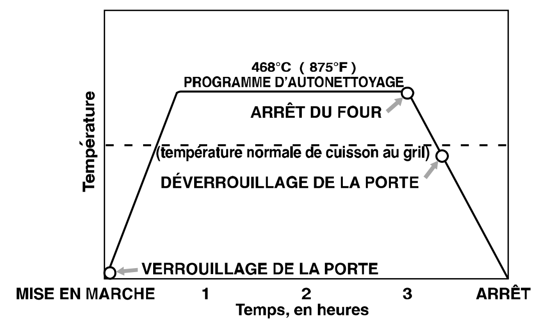
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage

- **Après le refroidissement du four à la température ambiante, essuyer** tous les résidus ou traces de cendre avec un chiffon ou une éponge humide. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant doux abrasif ou une éponge à nettoyer.
- **Nettoyer le four** avant qu'il devienne très souillé. Un four très souillé nécessite une opération d'autonettoyage plus longue qui provoquera plus de fumée que d'habitude.
- **Si le programme d'autonettoyage ne permet pas de ramener le four à la propreté prévue,** l'opération de nettoyage peut ne pas avoir été assez longue ou le four n'a pas été convenablement préparé. Lors du nettoyage suivant, sélectionner une durée d'autonettoyage plus longue et nettoyer manuellement les zones indiquées dans "Avant la mise en marche".

Fonctionnement du programme

Le programme d'autonettoyage nécessite des chaleurs très intenses pour brûler la suie et les graisses. Pendant ce programme, la chaleur du four atteint des températures bien plus élevées que pendant une cuisson normale ou un grillage. Cette chaleur fait décoller la suie et les graisses, puis les brûle.

Ce four est préréglé pour accomplir un autonettoyage d'une durée de trois heures et demie. Cependant, il est possible d'ajuster la durée du programme selon la quantité de suie que contient le four. Il est possible de régler la durée du programme entre 2 heures et demie et 4 heures et demie. (Se référer au paragraphe "Réglage des commandes" présenté précédemment dans cette section.)



Le graphique ci-contre illustre un programme autonettoyant d'une durée de 3 heures et demie. Il est à noter que même si la chaleur cesse après trois heures, le four doit refroidir avant de déverrouillage de la porte.

Guide de diagnostic

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Elle décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures à prendre pour résoudre chaque problème. Si vous avez encore besoin d'assistance ou de service, appelez notre Centre d'assistance aux consommateurs (aux É.-U., voir page 53; au Canada, voir page 54) pour obtenir de l'aide ou faire un appel de service. Veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil et la date d'achat ou d'installation. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Rien ne fonctionne	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise de courant convenable reliée à la terre. Relier l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
	L'appareil n'est pas bien relié à une canalisation de gaz.	Contacter un centre de service désigné pour rebrancher l'appareil.
Le four ne fonctionne pas	La commande électronique n'est pas correctement réglée.	Référer à la section de ce manuel décrivant la fonction que vous utilisez.
	Une heure de mise en marche différée a été programmée.	Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau les commandes.
Le brûleur ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif ou un circuit avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise convenablement reliée à la terre. Brancher l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 14.)
Flamme du brûleur de taille non uniforme	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 14.) À défaut de réussir, faire venir le service.
Flamme détachée du brûleur, de teinte jaune ou bruyante lors de l'extinction	Le mélange air/gaz est incorrect.	Suivre les instructions à la p. 15 "Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface." À défaut de solution, faire venir le technicien de service pour vérifier le mélange.
Petit bruit d'explosion émanant d'un brûleur	Le brûleur est resté mouillé après un lavage.	Laisser sécher.

suite à la page suivante

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Émission d'étincelles par les brûleurs	Il est normal que les quatre brûleurs émettent des étincelles lorsque : –Un brûleur est mis en marche mais n'a pas été allumé. –Il existe un courant d'air soufflant sur les brûleurs. –Un ustensile de grande taille sur le brûleur cause une instabilité des flammes.	Aucune action n'est requise. Le fonctionnement des brûleurs n'est pas affecté et les étincelles devraient se terminer lorsque la flamme allumée brûle sans obstruction.
	Des étincelles continues peuvent être causées lorsque : –Un renversement a mouillé les pièces de contact du commutateur d'allumage.	Allumer un ou deux brûleurs ou débrancher l'alimentation électrique pour laisser le commutateur sécher.
	–Il existe une défectuosité du module générateur d'étincelles.	Contacter un technicien de service pour remplacer le module.
	–Le câblage de la prise de courant murale est incorrect.	Contacter un électricien qualifié pour corriger le câblage au besoin.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne en mode BAKE, BROIL ou CLEAN	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four, pour refroidir les commandes électroniques.	
Les boutons de commande ne tournent pas	On n'appuie pas assez sur le bouton avant de le tourner.	Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner jusqu'à un réglage.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	On a programmé une heure de mise en marche différée.	Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau la commande.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. Si le ventilateur fonctionne, on peut l'entendre.	Faire venir un technicien de service pour les réparations.



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
L'ustensile n'est pas d'aplomb sur la cuisinière (voir si le liquide dans l'ustensile est de niveau)	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Mettre la cuisinière d'aplomb. (Voir Instructions d'installation.)
	Le fond de l'ustensile utilisé n'est pas plat.	Utiliser un ustensile à fond plat.
Chaleur excessive sur la surface de cuisson autour de l'ustensile	L'ustensile n'est pas de taille correcte pour la surface de cuisson.	Choisir un ustensile de cuisson de la même taille ou un peu plus grand que le brûleur.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus	La température du four est trop basse ou trop élevée.	Ajuster la commande de température du four (Voir la section "réglage de la température du four".)
Cuisson ou rôtissage lent	L'aliment n'a pas été laissé dans le four suffisamment longtemps.	Accroître la durée de cuisson ou de rôtissage.
	La température du four n'est pas suffisamment élevée.	Augmenter la température du four de 25°F (14°C).
	Le four n'a pas été préchauffé avant la cuisson.	Préchauffer le four à la température choisie avant d'introduire les aliments lorsque le préchauffage est recommandé.
	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.	Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés.
	Ouverture de la porte du four pendant la cuisson au four ou le rôtissage.	Ouvrir la porte pour vérifier l'aliment lorsque la minuterie signale le temps le plus court suggéré dans la recette. L'ouverture de la porte peut prolonger le temps de cuisson.
Articles cuits trop bruns à la base	Four non préchauffé à la température choisie.	Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment dans le four.
	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.	Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés.
	La grille du four est trop basse.	Remonter la grille du four.
	La température du four est réglée trop haute.	Diminuer la température du four de 8 à 14°C (15 à 25°F).
Cuisson non uniforme des aliments	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Mettre la cuisinière d'aplomb.
	Le mets n'est pas bien placé dans le four.	Cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d'espace autour de chaque plat.
	Le mélange n'est pas d'aplomb dans le plat.	S'assurer que le mélange est d'aplomb dans le plat avant de placer celui-ci dans le four.

suite à la page suivante

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Le bord de la croûte brunit avant que la tarte ne soit prête	La garniture nécessite un temps de cuisson plus long que la croûte.	Protéger la croûte avec du papier d'aluminium.

L'afficheur indique le message "PF"	Il y a eu panne de courant.	Régler de nouveau l'horloge. (Voir page 24-25.)
Une lettre suivie par le chiffre apparaît sur l'afficheur (par exemple "E3", "F1")		Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/ Éteindre)" Si le message ne disparaît pas, demander de l'assistance. (Consulter "Demande d'assistance ou de service" aux pages 53-54.)
L'affichage indique "F5" et "E3"	Le cordon d'alimentation n'est pas relié adéquatement à la terre.	Voir les instructions d'installation.
Les touches importantes ne fonctionnent pas	Les touches ne sont pas appuyées assez longtemps, ou l'intervalle est insuffisant entre chaque appui de touches.	Tenir la touche pendant un bref moment et laisser un court intervalle entre chaque appui des touches.
	La commande de verrouillage a été réglée.	Désactiver le verrouillage en ouvrant la porte du four, en appuyant et en tenant la touche de verrouillage (touche numéro 3) pendant 5 secondes. (Voir "Utilisation du verrouillage" à la page 20.)
	Le mode Sabbat a été réglé. ("SAb" apparaît sur l'afficheur.)	Désactiver le mode Sabbat en ouvrant la porte du four, attendre jusqu'à 15 secondes et appuyer pendant 5 secondes sur la touche numéro 6.
	La cuisinière n'est pas bien reliée à la terre.	Faire venir un électricien pour vous assurer que la prise de courant est bien reliée à la terre. Si elle est bien reliée à la terre et si les touches ne fonctionnent pas encore, faire venir un technicien de service.

Si le problème éprouvé ne figure pas dans cette liste, consulter la section "Demande d'assistance ou de service" aux pages 53-54.

Demande d’assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Guide de diagnostic”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions suivantes.

Si vous avez besoin d’assistance ou de service aux É.-U.



Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain: 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.

Lors de l’appel :
Veuillez connaître la date d’achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l’appareil (voir la section “Note à l’utilisateur”). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Renseignements d’installation.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d’effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l’annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l’usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d’assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l’adresse suivante:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada :

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant le 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider



Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de service :

Contacter le service d'appareils ménagers Inglis Limitée de n'importe où au Canada au **1-800-807-6777**.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.



Garantie

<table>
<tr><th>DURÉE DE LA GARANTIE :</th><th>KITCHENAID PAIERA POUR :</th><th>KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :</th></tr>
<tr><td>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN
À COMPTER DE LA DATE D’ACHAT.</td><td>Coûts des pièces de rechange et de la main-d’oeuvre pour l’élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d’un établissement de service désigné par KitchenAid.</td><td rowspan="3">A. Les visites d’un dépanneur pour:
1. Rectifier l’installation de la cuisinière.
2. Donner des instructions concernant l’utilisation de la cuisinière.
3. Remplacer les fusibles ou rectifier l’installation électrique de la maison.
4. Rectifier la plomberie dans la maison.
B. Réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que domestiques.
C. Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation ou installation non conforme aux codes électriques locaux.
D. Tous les frais de main-d’oeuvre durant la période de garantie limitée.
E. Pièces de rechange ou frais de main-d’oeuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.
F. Transport pour aller chercher et livrer l’appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place.
G. Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l’appareil.
H. Au Canada, frais de déplacement pour les clients demeurant dans des endroits éloignés.
12/98</td></tr>
<tr><td>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT
À COMPTER DE LA DATE D’ACHAT.</td><td>Pièces de rechange pour tous les brûleurs à gaz pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange du système de commande pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication.</td></tr>
<tr><td>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT
À COMPTER DE LA DATE D’ACHAT.</td><td>Pièces de rechange pour les surfaces émaillées de la cavité du four et de la doublure interne de porte, en cas de corrosion de ces pièces du fait de vices de matériau ou de fabrication.</td></tr>
</table>

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS. Certains États ou provinces ne permettent pas l’exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s’appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d’autres droits qui peuvent varier d’un État ou province à l’autre.

En dehors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut être applicable. Pour les détails, contacter votre marchand autorisé KitchenAid.

Si vous avez besoin de service, voir d’abord la section “Demande d’assistance ou de service” dans cette brochure. Après avoir vérifié “Demande d’assistance ou de service”, une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d’assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230**, de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, téléphoner au **1-800-807-6777**.

9753312FA

12/98
Imprimé aux E.-U.